# ITINÉRAIRES d'un gourmand®

LE MAGAZINE DES BELLES MAISONS EN GASTRONOMIE ET ART DE VIVRE

# CARNET EN CHAMPAGNE

**L'Assiette Champenoise : bulles de saveurs dans la famille Lallement...**

*"Assiette Champenoise": bubbles of flavours at Lallement's*

## Tables

*Des adresses à partager...*

*Location, location, location!*

## Plaisirs

*Notre sélection de bulles...*

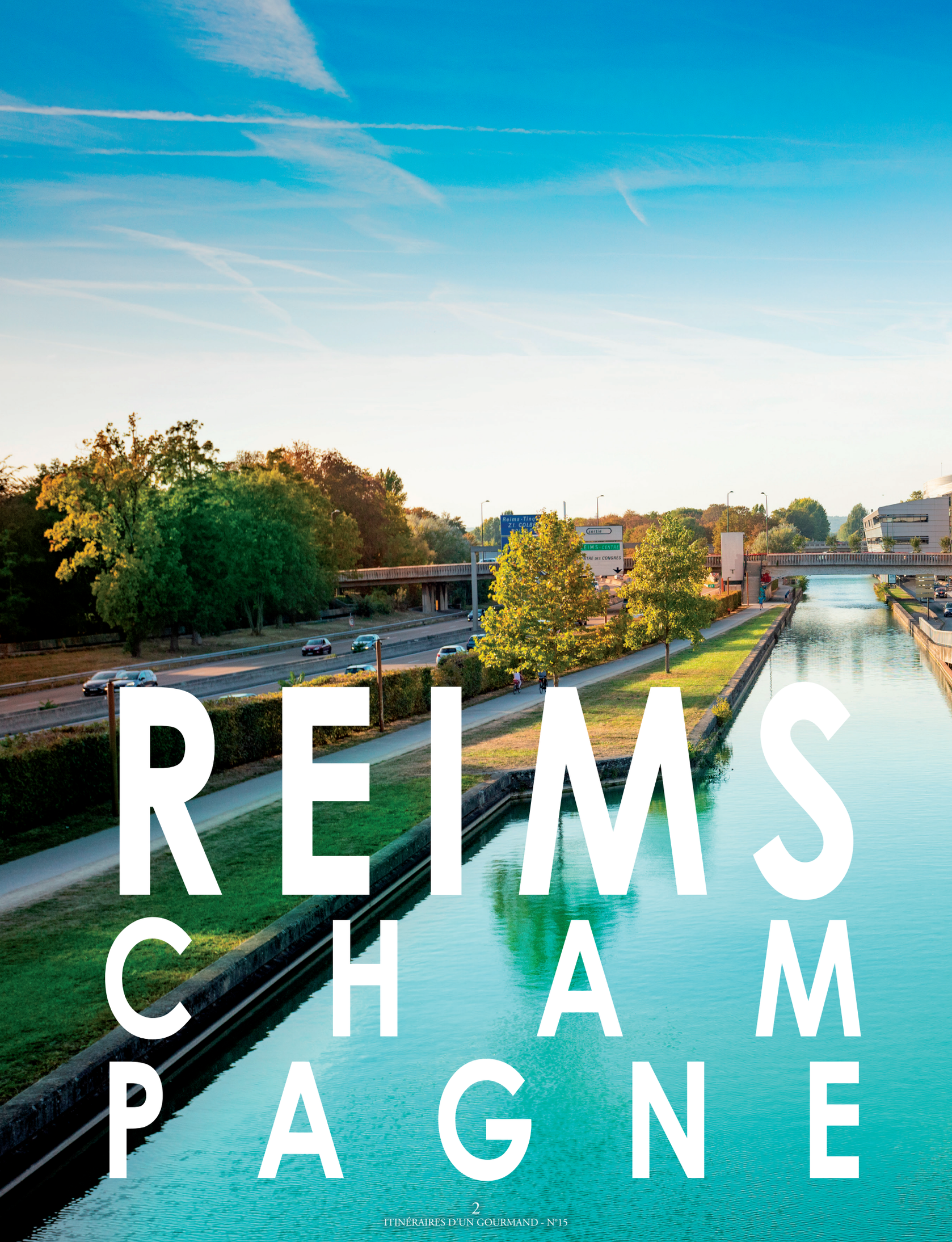
*Our tasty bubbles!*

## Recettes

*À vos fourneaux, à vos poêlons !*

*Ready, steady, cook!*

2025 - N°15 - GRATUIT
9 782956 497479




# REIMS CHAMPAGNE

## Bienvenue en Champagne !

Découvrez ce nouveau format du magazine, type balade ou carnet consacré à une région. Notre approche reste la même, vous embarquer dans une farandole de recommandations gourmandes. Suivez-nous dans les cuisines des chefs Arnaud Lallement, Philippe Mille, Kazuyuki Tanaka, Benjamin Andreux, Julien Raphanel et Christophe Moret... Vous aurez même le droit de mettre les coudes sur la table grâce à Aline et Maxime ! Régalez-vous avec des lentillons ou du Chaource...

Reims, la ville où l'on couronne les rois et le roi des vins. Les grandes maisons y ont leur siège dans d'anciens hôtels particuliers ou monastères. Visitez bien sûr les crayères, parfois elles abritent aussi des expositions artistiques.

Découvrez notre sélection de bulles, la maison Krug et le domaine Alexandre Bonnet.

Et retrouvez votre rubrique habituelle des recettes de chefs...

## Welcome in Champagne!

A new magazine format to discover, part travel journal, part notebook, devoted to a region. Our approach hasn't changed: taking you on a whirl of delicious recommendations. Follow us into the kitchens of chefs Arnaud Lallement, Philippe Mille, Kazuyuki Tanaka, Benjamin Andreux, Julien Raphanel and Christophe Moret... You'll even be allowed to put your elbows on the table thanks to Aline and Maxime! Don't forget to treat yourself to lentils and Chaource cheese too...

Reims, the city where kings and the king of wines are crowned. The great Champagne houses, in former private mansions or monasteries, are based here. Be sure to visit the chalk cellars, they sometimes host art exhibitions.

Discover Maison Krug, the Alexandre Bonnet estate and our selection of sparkling wines.

And don't miss our regular section featuring recipes from chefs...

# *Arnaud Lallement*

Celui qui est surnommé "l'enfant des guides", est depuis plus de 10 ans entré parmi les grands de la cuisine française, reconnu internationalement et ambassadeur de celle-ci. Dans sa maison champenoise et son assiette étoilée triplement depuis 2014, Arnaud Lallement symbolise quotidiennement avec sa brigade fidèle, l'excellence au service de la générosité, où seul le fil conducteur est le goût du produit révélé dans une expressivité épurée autour d'un art de la table pur et maîtrisé.

Enfant des guides, car la légende veut qu'Arnaud petit bonhomme de cinq ans, avait comme livres de chevet les millésimes Michelin, où les adresses des maîtres queux le faisait rêver comme pour d'autres, les aventures extraordinaires de Jules Verne. Ses récitations ne sont pas signées de La Fontaine ou de Prévert, mais les adresses des trois étoiles et leurs régions. Fils de Jean-Pierre, cuisinier reconnu par ses pairs et étoilé durant 17 ans, fondateur avec son épouse de l'Assiette Champenoise en 1975 à Châlons-sur-Vesle, puis à Tinqueux en 1987, les bonnes saveurs des cuisines animent et rythment les saisons et les jeunes années. Elles le pousseront sans trop de difficultés à entrer en formation à l'école hôtelière de Strasbourg, puis auprès d'emblématiques "pères formateurs" : Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel et Philippe Jousse. En 1997, il rentre à la maison familiale pour perpétuer l'histoire et prend les rênes de la cuisine auprès de son père en 2000. Et en 2001, le guide rouge attribue de nouveau une étoile à la maison !

*Nicknamed "the child of the guides," Arnaud Lallement has, for more than ten years, ranked among the greats of French cuisine—internationally recognised and its true ambassador. From his Champagne home and his three-Michelin-starred plate since 2014, Arnaud Lallement—together with his devoted brigade—symbolises daily excellence guided by generosity, where the sole principle is the taste of the produce, revealed with pure expressiveness in a refined and mastered art of the table.*

*He earned his nickname because legend has it that little five year old Arnaud kept volumes of the Michelin Guide by his bedside; dreaming about addresses of master chefs much like others with the extraordinary adventures of Jules Verne. His evening recitations weren't La Fontaine or Prévert, but rather the locations of three-star restaurants and their regions. Son of Jean-Pierre, a respected chef who held a Michelin star for 17 years and founded L'Assiette Champenoise in 1975 in Châlons-sur-Vesle, and later on in Tinqueux in 1987, Arnaud was raised surrounded by the seasonal rhythms and flavours of the kitchen. This heritage naturally led him to the Strasbourg hotel school and then to train under emblematic mentors: Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel, and Philippe Jousse. In 1997, he returned to the family establishment to continue the legacy, taking charge of the kitchen alongside his father in 2000, and earned a Michelin star once more in 2001.*

Les champagnes sont au cœur de la réflexion culinaire et des accords avec les mets. Ses plats sont minutieusement pensés et réalisés à la perfection par des équipes au sommet de leur art exécutif et sous la bienveillance d'Arnaud. Une direction vers l'essentiel de la révélation des produits du terroir et des talentueux artisans complices de cette qualité. Comme les Troisgros ont leur "saumon à l'oseille", la famille Lallement à une recette qui symbolise et réunit la famille, Jean-Pierre et Colette, la Champagne et la Bretagne. Une recette paternelle autour du homard et de la pomme de terre, qui s'associe avec merveille aux Pinot Noir et Chardonnay des meilleures bulles, notamment de la maison Krug.
Comme pour un orchestre, la partition d'Arnaud Lallement résonne aux temps de la terre, de ses reliefs, des émotions. Comme pour un tableau, le couteau et le pinceau déposent par un geste sûr, la palette de nuances de saveurs, la construction et les équilibres visuels, l'harmonie. Désormais, la maison profite d'un grand potager où le chef collecte ce que Dame Nature lui procure au rythme des lunes et des couleurs végétales. Un art pour procurer des émotions exceptionnelles et mémorables.
"*J'ai une véritable passion pour l'art des sauces, c'est l'un des marqueurs de ma cuisine. Une sauce est primordiale dans l'accord et l'équilibre d'un mets, sans parler de ce côté gourmand avec un bon pain ! Elle participe indéniablement à une certaine convivialité et chaleur dans une maison comme la nôtre. La sauce est un art de transmission sans modération, celui de nos racines culinaires bien françaises. Une fois de plus ! (rires)*".

À l'instar des maisons de grandes familles de chefs que sont les familles Troisgros, Rœllinger, Marcon, Pic, Coutanceau entre autres, c'est aujourd'hui le temps de façonner la transmission. Chacune est unique, car indépendante et construite sur une histoire qui lui est propre et irremplaçable, celle de l'identité intime du chef, de sa singularité, de son inspiration, de la rencontre d'un territoire et de sa force.
En toute logique de transmission, il y a désormais Brice... "*Transmettre en cuisine est excitant, que l'on ait 40, 50 ou 80 ans ! Brice est depuis un an et demi à mes côtés après avoir lui aussi accompli son parcours auprès de ses maîtres. J'ai bientôt 51 ans et je me rends compte que transmettre comme je l'ai toujours fait à mes équipes, dans l'action, dans la réaction, est bien différent d'une transmission dite de "culture maison". J'ai compris qu'il fallait que je codifie les choses et à tous les niveaux. Du coup, je dois m'appliquer ma propre formation à la transmission. Cela me prend du temps, mais c'est essentiel pour prolonger l'histoire en toute sérénité, c'est passionnant. Quand j'ai commencé le métier, on devait capter cet apprentissage que nous donnaient nos maîtres. Aujourd'hui les chefs transmettent à la jeune garde, elle nous apporte aussi sa propre vision de la cuisine, des nouvelles techniques, de l'approche sociale et familiale, de l'environnement. À chacun son époque. C'est la grande chance de nos métiers, le partage d'expériences et de savoir-faire qui nous font bouger et évoluer. Je suis très admiratif de la maison Troisgros et de sa transmission depuis quatre générations, c'est un exemple pour nous*".

*Champagne plays a central role in his culinary thinking and in food pairing. His dishes are meticulously conceived and executed to perfection by teams at the peak of their skills, under Arnaud's benevolent guidance. His direction emphasises the essential: unveiling the produce of the terroir in collaboration with talented artisans. Just as the Troisgros family has its "salmon with sorrel," the Lallements have a recipe that brings together the family—Jean-Pierre and Colette—and the regions of Champagne and Brittany: a paternal recipe centred around lobster and potato, which pairs wonderfully with Pinot Noir and Chardonnay from the finest bubbles, notably from the house of Krug.*
*Like an orchestra, Arnaud Lallement's score resonates with the rhythms of the land, its contours, and its emotions. Like a painting, knife and brush—through a confident gesture—lay down a palette of flavour nuances, visual balance, and harmony. Today, the establishment benefits from a large vegetable garden from which the chef harvests what Mother Nature provides in tune with lunar cycles and botanical colours—an art intended to evoke exceptional and unforgettable emotions.*
*"I have a true passion for the art of sauces; it's one of the hallmarks of my cuisine. A sauce is essential in the harmony and balance of a dish—not to mention its indulgent quality when paired with good bread! It undeniably contributes to a certain conviviality and warmth in a house like ours. The sauce is an art of transmission without moderation, that of our truly French culinary roots. Once again! (laughs)."*

*Like the great chefs' families—Troisgros, Rœllinger, Marcon, Pic and Coutanceau, among others—today is the time to shape transmission. Each of these houses is unique, independent, and built upon its own irreplaceable story: the chef's intimate identity, singularity, inspiration, and connection with the terroir's force. Logically, transmission now extends to Brice… "Transmitting in the kitchen is exciting, whether you're 40, 50, or 80! Brice has been by my side for a year and a half after also training with his own masters. I'm approaching 51, and I realise that teaching—as I've always done with my teams, through action and reaction—is very different from passing on what we call "house culture." I understood I had to codify things at all levels. So, I have to apply my own 'train-the-trainer' approach. It takes time, but it's essential to continue the story with peace—it's fascinating. When I began in this profession, we had to absorb the lessons from our masters. Today, chefs transmit to the new generation; they bring their own vision of cooking, new techniques, social and family approach, and environmental awareness. To each their era. This is the great privilege of our professions: the sharing of experiences and know-how that moves us and drives our evolution. I deeply admire the Troisgros family for their transmission across four generations—it's an example for us."*

# L'Assiette Champenoise

***Depuis 1987, la famille Lallement honore sa région et cette bâtisse typique au nom épuré.***

*Since 1987, the Lallement family has honoured its region and this refined and aptly named typical dwelling.*

ASSIETTE CHAMPENOISE ARNAUD LALLEMENT

*Located in the heart of Champagne, on the outskirts of Reims in Tinqueux, this house—with its regionally typical brick-lined façade—strikes you with a visual contrast the moment you enter: contemporary design meets softly diffused reflections and lights, creating a harmonious and reassuring atmosphere. From a décor featuring contemporary lines to resolutely designer furniture, to 5-star amenities, the rich heritage of hospitality founded by Jean-Pierre and Colette Lallement endures. He from Champagne, she from Brittany (you now better understand that famous lobster recipe?), shaped the soul and aromas of this bourgeois home and its park with serenity and simplicity, "like at home," say regular guests.*

*Today, Arnaud and his wife Magali manage the establishment. Mélanie, his sister, oversees the hotel's 33 rooms—always under the kind gaze of their mother, Colette. In the spirit of the original Relais & Châteaux addresses, they are true Maîtres de Maison.*

*A meal at Arnaud Lallement's L'Assiette Champenoise is a rare pleasure. Like in any three-Michelin-starred restaurant, one encounters excellence, the quintessence of savoir-faire. But as with all three-star dining establishments, this one is unique, because what defines its identity—the gastronomic emotion—plays out elsewhere: in the chef's intimacy, in the singularity of his inspiration. As Gaston Bachelard points out regarding wine, the score of a great chef always achieves the "conjunction of a weather and a terroir." For Arnaud Lallement, it's the Champagne region—and Champagne itself. He is its interpreter. When you enter L'Assiette Champenoise, whether in the restaurant or in the grand salons, you sense their presence. Oenologists from prominent houses like Krug or independents like Alexandre Chartogne or Jérôme Prévost are the keystones of his gastronomic expression. Their champagnes are the triggering element of his cuisine.*

# L'Assiette Champenoise

Située au cœur de la Champagne, dans les faubourgs rémois, à Tinqueux, cette demeure à la façade typique régionale dessinée de lignes de briques, vous saisit d'un contraste visuel dès la porte d'entrée poussée, où le contemporain s'allie aux reflets et lumières distillées pour un partage harmonieux et rassurant. D'un décor aux lignes contemporaines du mobilier résolument design aux prestations classées 5 étoiles, il flotte ici un riche héritage de l'art de recevoir fondé par Jean-Pierre et Colette Lallement.
Lui champenois, elle bretonne (vous comprenez mieux la fameuse recette du homard ?), ont façonné l'âme et les parfums de cette maison bourgeoise et de son parc, en toute sérénité et simplicité, un peu "comme à la maison" aux dires de la clientèle habituée.
Aujourd'hui, Arnaud et son épouse Magali dirigent l'établissement. Mélanie, sa sœur, dirige l'hôtel composé de 33 chambres sous le regard toujours bienveillant de maman Colette. Comme dans l'esprit initial des adresses Relais & Châteaux, ce sont de véritables Maîtres de Maison.

Un repas à L'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement est un plaisir rare. Comme dans tout restaurant triplement étoilé, on y rencontre l'excellence, la quintessence d'un savoir-faire. Mais comme tout restaurant triplement étoilé, il est unique, car ce qui fait son identité – l'émotion gastronomique – se joue ailleurs : dans l'intimité du chef, dans la singularité de son inspiration. À l'image de ce que souligne Gaston Bachelard pour le vin, la partition d'un grand chef réussit toujours la "conjonction d'un ciel et d'un terroir". Pour Arnaud Lallement, c'est la Champagne, c'est le Champagne. Il en est leur interprète. Lorsque l'on pénètre à l'Assiette Champenoise, dans le restaurant ou dans les grands salons, on ressent leur présence. Œnologues de grandes maisons comme Krug ou indépendants comme Alexandre Chartogne ou Jérôme Prévost, ils sont la clef de voûte de son expression gastronomique. Leurs champagnes en sont l'élément déclencheur.

***Infos pratiques :***
**L'Assiette Champenoise**
40, Avenue Paul Vaillant-Couturier
51430 Tinqueux
Tél. +33 (0) 326 846 464
www.assiettechampenoise.com
infos@assiettechampenoise.com

# *Symphonie en Champagne majeur !*

*Symphony in Champagne major!*

L'Assiette Champenoise
TINQUEUX

# Chef "Kazu"

## *Kazuyuki Tanaka*

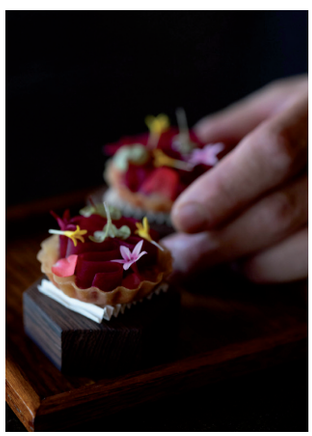
# Racine

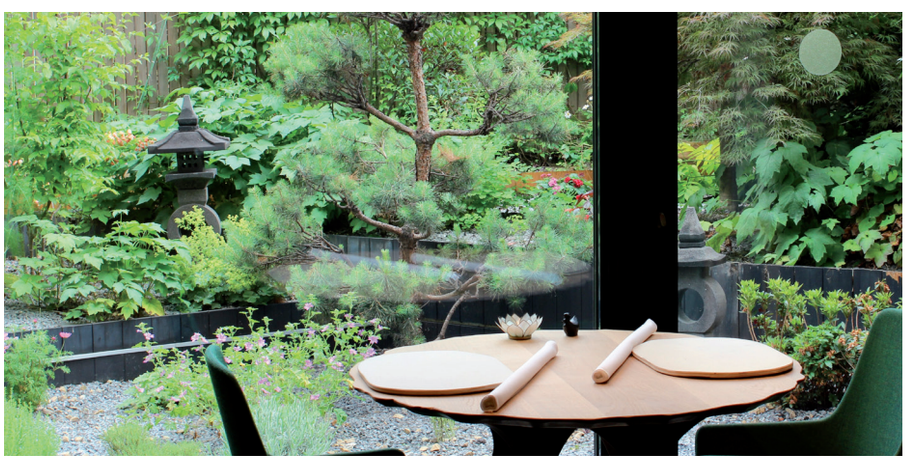
Chef "Kazu", Kazuyuki Tanaka, est né et a grandi dans l'effervescence des fourneaux, à l'extrême Sud du Japon sur l'île de Kyushu, d'un paternel qui tenait une brasserie ancrée dans la valorisation des traditions culinaires françaises. Après quelques années de formations variées en maisons nippones et avec pour seule arme en poche les bonnes adresses du guide Michelin, Kazuyuki s'envole pour la France en 2006, bien décidé à approfondir ses connaissances auprès de grands cuisiniers. Se succèderont comme pères formateurs : Gilles Tournadre, Emmanuel Renaut, David Zuddas, Régis et Jacques Marcon, Benoit Vidal. Huit années de rencontres et d'influences, de découvertes de produits et de techniques, mais aussi d'une commis, Marine, alors en cuisine avec lui à Prenois, qui deviendra son épouse. En 2013, le couple décide de se poser sur le territoire proche des racines familiales de Marine, ils y fonderont dès 2015 leur propre restaurant, à Reims.

Racine, est une expression directe du produit alliée à l'esthétisme et l'humilité japonaises en accords purs et créatif avec l'exubérance des marqueurs français de la gastronomie. Le chef n'impose pas sa cuisine, il laisse le client se l'approprier et partager un chemin gustatif à la racine du goût tellement personnel. Toutes les saveurs sont sur la carte, aucun terroir n'est interdit, le chef s'amuse à valoriser le travail de producteurs, maraîchers (comme notre ami Éric Roy en Touraine), éleveurs, artisans, vignerons...

Deux étoiles Michelin dès 2020, en cinq ans !

Depuis 2024, c'est un comptoir dans un esprit très nippon sur une cuisine ouverte, qui accueille les douze couverts où Marine, en chorégraphe virtuose distribue des assiettes où tout n'est que maîtrise et excellence afin de mettre tous les sens en éveil, des assiettes audacieuses, vivantes, aux accents francs et directs. Une carte des vins très personnelle et aiguisée qui accorde champagnes, crus champenois et d'ailleurs. Racines japonaises et françaises se croisent dans un équilibre exprimé par une grande technicité pour un régal des yeux comme des papilles !





*Chef "Kazu," Kazuyuki Tanaka, was born and raised in Kyushu, in the southernmost island of Japan, amidst the bustling kitchens of his father who ran a brasserie anchored in the celebration of French culinary traditions. After a few years of varied training in Japanese establishments, and armed only with the good addresses listed in the Michelin Guide, Kazuyuki set off for France in 2006, determined to deepen his knowledge under the guidance of great chefs. He would go on to learn from mentors such as Gilles Tournadre, Emmanuel Renaut, David Zuddas, Régis and Jacques Marcon, and Benoît Vidal. Eight years filled with encounters, influences, and discoveries of new produce and techniques—but also of a young commis, Marine, who worked alongside him in the kitchen at Prenois and would later become his wife.*

*In 2013, the couple chose to settle near Marine's family roots. By 2015, they had opened their own restaurant in Reims.*

*Racine is the direct expression of the produce, paired with Japanese aesthetics and humility, in pure and creative harmony with the exuberant markers of French gastronomy. The chef does not impose his cuisine—he lets his guests make it their own, sharing a sensory journey back to the very root of taste—one that is deeply personal. All flavours are on the menu; no terroir is off-limits. The chef delights in showcasing the work of producers, market gardeners (such as our friend Éric Roy in Touraine), farmers, artisans, and winemakers.*

*Two Michelin stars in 2020, achieved in just five years!*

*Since 2024, Racine has taken the form of a counter, in true Japanese spirit, with an open kitchen serving just twelve guests. There, Marine orchestrates with virtuoso precision, presenting plates that embody mastery and excellence, designed to awaken all the senses—daring, vibrant dishes with bold and direct accents. A sharp, highly personal wine list creates pairings with champagnes, local crus, and bottles from further afield.*

*Japanese and French roots meet here in a perfect balance, expressed through great technical skill, for a feast of both eyes and taste buds.*

***Infos pratiques :***

**Racine**
6, place Godinot
51100 Reims
Tél. +33 (0) 326 351 695
www.racine.re
restaurant@racine.re

# Philippe Mille

# Arbane

Nous vous avions déjà présenté le chef Philippe Mille dans le premier numéro d'Itinéraires d'un gourmand, alors qu'il officiait aux Crayères. Il venait juste d'obtenir sa deuxième étoile Michelin, récompensant une cuisine lisible et sincère, qui vaut le détour comme ils disent.
Originaire de la Sarthe et d'une famille au service de la terre, Philippe Mille va vivre sa première expérience gastronomique à la table de Gérard Boyer, aux Crayères. Véritable révélation il succombera aux appels de la cuisine et se formera vers l'excellence auprès des plus grands comme Louis Grondart, Frédéric Anton, Michel Roth ou Yannick Alléno. Avec ses couteaux en main, il remportera le bronze au prestigieux Bocuse d'Or.
Après quinze années, le Domaine des Crayères, dans la vie il n'y a que des rencontres, lui font appel et il devient leur chef. En trois ans il sera honoré par le titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France et deux étoiles Michelin.
Tombé sous le charme de la Champagne, de ses producteurs, ses vignerons, ses artisans, il ouvre en avril 2024 son restaurant, Arbane, nom d'un cépage local oublié, comme un symbole végétal aux racines profondes pour exprimer au mieux la quintessence des territoires champenois. On retrouve aisément cette empreinte dans la décoration aux matières brutes et naturelles ou le service à table, notamment avec les porcelaines de Sylvie Coquet en forme de feuille, mais aussi de céramiques ou couverts bien pensés. Mélanie Arnould dirige le spectacle de la salle avec brio et élégance. Les flacons de Champagne ou autres régions sélectionnées sont racontés par Valentin Gallais, le sommelier.
Que ce soit dans le salé ou le sucré du complice pâtissier Arnaud Beck, l'expression des assiettes révèle toute l'âme du lieu, une agriculture vertueuse, une nature généreuse et inspirante. Les mises en sauce lient et racontent la mer ou la terre dans une rigueur technique rare et sans esthétisme inutile, une véritable signature du chef Philippe Mille, depuis toujours.
Nous ne pouvons que vous recommander de passer une virgule temporelle et gourmande à Arbane, désormais haut-lieu d'une table responsable, voire militante !

*We initially introduced chef Philippe Mille in the very first issue of Itinéraires d'un gourmand, back when he was working at Les Crayères. He had just earned his second Michelin star, a reward for his clear and sincere cuisine—well worth the detour, as they say.*
*A native of Sarthe, born into a family deeply connected to the land, Philippe Mille had his first gastronomic experience at Gérard Boyer's table at Les Crayères. A true revelation and instantly captivated by the culinary arts, he went on to train for excellence under some of the greatest names in French gastronomy: Louis Grondart, Frédéric Anton, Michel Roth, and Yannick Alléno. With knives in hand, he went on to win the bronze medal at the prestigious Bocuse d'Or.*
*After fifteen years, the Domaine des Crayères—because life, after all, is made of encounters— called on him to become their chef. Within three years, he was bestowed Meilleur Ouvrier de France and awarded two Michelin stars.*
*Falling under the spell of the Champagne region, its producers, winegrowers and artisans, he opened his own restaurant, Arbane, in April 2024, named after a forgotten local grape variety. As a vegetal symbol with deep roots, it embodies the very essence of the Champagne terroir. This spirit is reflected in every detail: from the raw and natural materials of the interior design, to the tableware—porcelain leaves crafted by Sylvie Coquet, and thoughtfully designed ceramics and cutlery. The dining room is elegantly orchestrated by Mélanie Arnould. Champagne and other regional wines are brought to life by sommelier Valentin Gallais.*
*Whether savoury or sweet, thanks to teammate and pastry chef Arnaud Beck, every plate reveals the soul of the place: a virtuous approach to agriculture, and a nature that is both generous and inspiring. The sauces tie everything together, telling stories of land and sea with a rare technical precision and no superfluous aesthetics—a true hallmark of chef Philippe Mille's style, as it has always been.*
*We wholeheartedly recommend that you indulge in a delicious pause in time at Arbane, now a landmark of responsible—and even activist—gastronomy.*

***Infos pratiques :***
**Arbane Philippe Mille**
7 rue Noël
51100 Reims
Tél. +33 (0) 326 896 070
www.arbane-philippe-mille.com
contact@arbane-philippe-mille.com

# Benjamin Andreux

# Le Millénaire

Benjamin Andreux offre un large sourire satisfait, comme l'est sa symphonie aux partitions saisonnières avec laquelle il s'amuse à composer une carte virevoltante de plats entre Champagne apprivoisée et Provence, sa région d'origine. Appuyé sur une solide expérience née à Baumanière aux Baux-de-Provence, puis chez les chefs populaires et renommés que sont Yannick Alleno, Stéphanie Le Quellec à Paris ou encore Daniel Boulud à New York, le chef trentenaire Andreux a pris les rênes des cuisines du Millénaire en 2023 après un passage dans celles du Relais & Châteaux La Briqueterie, au cœur du vignoble champenois. Il obtient au Millénaire, sa première étoile Michelin en mars 2025, de quoi se motiver et se rassurer !

Des associations audacieuses, épurées et percutantes nées d'une jeunesse inspirante dans les Alpilles où les parfums et saveurs foisonnent en toutes saisons, mises ici en harmonie aux richesses maritimes qu'il affectionne, aux délices de la campagne champenoise et bien sûr rythmées de bulles, pour vous proposer une expérience gustative d'un "grand de demain" comme l'on dit. Soutenu avec virtuosité par Damien Merlo en salle, Victor Ledoux chef sommelier et Quentin Weibel chef pâtissier, la fine équipe vous accueille au sein du Millénaire, à quelques pas de la cathédrale, dans un cadre résolument contemporain et linéaire, à l'image de la cuisine du chef.

À la carte du déjeuner, ou à l'aveugle sur inspiration du moment pour les menus, voici quelques associations pour vous mettre en émoi : Saumon Bömio parfumé à la tagète, crémeux avocat fumé et vinaigrette au Yuzu ; Jaune d'œuf bio confit, petits pois frais, poutargue râpée et huile de livèche ; Calamar en écailles, bolognaise de légumes, sauce ébène ; Volaille de Champagne farcie de légumes d'été, sauce poulette ; Île flottante à la Vanille de Madagascar, crème anglaise onctueuse, caramel et croustillant aux amandes Abricots de Camargue rôtis au miel d'acacia de Champagne, infusés au romarin frais...

La maison de Champagne Charles Heidsieck ne s'est pas trompée en permettant aux convives de vivre un instant culinaire de grande élégance en associant à la dégustation, sa cuvée d'exception Blanc des Millénaires 2007. Ne manquez pas cette rare occasion !

*Benjamin Andreux wears a broad, satisfied smile—just like the seasonal symphony he delights in composing, a lively score of dishes where Champagne has been tamed and Provence, his native region, shines through. Grounded in a solid experience gained at Baumanière in Les Baux-de-Provence, then alongside such acclaimed and popular chefs as Yannick Alléno, Stéphanie Le Quellec in Paris, and Daniel Boulud in New York, the thirty-something chef took the helm of Le Millénaire's kitchens in 2023, following a stint at Relais & Châteaux La Briqueterie in the heart of the Champagne vineyards. In March 2025, he earned his very first Michelin star at Le Millénaire—an achievement as motivating as it is reassuring.*

*His cuisine is marked by audacious, striking and refined associations, born of an inspiring youth in the Alpilles, where scents and flavours abound in every season. He harmonises them here with the maritime treasures he so cherishes, and the delights of the Champagne countryside, to the rhythm of bubbles of course—to offer guests a gastronomic experience worthy of a "great of tomorrow," as they say. Brilliantly supported by Damien Merlo in the dining room, Victor Ledoux as head sommelier, and Quentin Weibel as pastry chef, this accomplished team welcomes you to Le Millénaire, just steps away from the cathedral, in a resolutely contemporary, and linear setting that mirrors the chef's culinary style.*

*A la carte for lunch or in surprise tasting menus inspired by the moment, expect pairings designed to enchant: Saumon Bömio parfumé à la tagète, crémeux avocat fumé et vinaigrette au Yuzu ; Jaune d'œuf bio confit, petits pois frais, poutargue râpée et huile de livèche ; Calamar en écailles, bolognaise de légumes, sauce ébène ; Volaille de Champagne farcie de légumes d'été, sauce poulette ; Île flottante à la Vanille de Madagascar, crème anglaise onctueuse, caramel et croustillant aux amandes Abricots de Camargue rôtis au miel d'acacia de Champagne, infusés au romarin frais...*

*Charles Heidsieck Champagnes chose wisely in offering guests a rare culinary moment in pairing the tasting experience with their exceptional cuvée, Blanc des Millénaires 2007. A rare opportunity not to be missed!*

***Infos pratiques :***
**Le Millénaire**
4-6 Rue Bertin
51100 Reims
Tél. +33 (0) 326 082 662
www.restaurant-lemillenaire.com
reservations@lemillenaire.com

# La Caserne Chanzy

Située sur la place du parvis de la Cathédrale Notre-Dame de Reims, inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, la Caserne Chanzy est un hôtel et spa 5 étoiles qui offre à ses hôtes un emplacement d'exception. Inauguré en 1926, le bâtiment hébergeait la caserne des pompiers, celle-ci fut transférée à l'extérieur de la ville en 1993. La bâtisse resta alors vide jusqu'à ce qu'elle devienne en 2019 après une restructuration complète par le cabinet d'architecture Thiénot-Ballan-Zulaica ce belvédère hôtelier unique sur l'art gothique catholique.

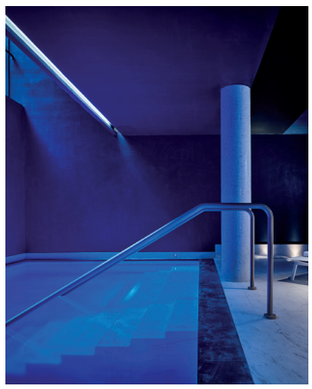
L'ancienne caserne fait partie de l'héritage architectural Art Déco qui marque la reconstruction de Reims dans les années 1920. Sauvegarder certains de ses éléments d'architecture était donc l'un des objectifs principaux des travaux de rénovation. La façade extérieure a été restaurée à l'identique, et le bas-relief "sapeurs-pompiers", situé sur la devanture, conservé. Côté décoration, c'est l'agence d'architecture intérieure et de design, Julie Fuillet Studio, qui s'est chargée d'aménager et d'habiller les chambres et espaces publics de l'hôtel. Immersion sensorielle totale : les matières, textures, couleurs et lumières forment une expérience sensible et distinguée pour un haut lieu de l'art de vivre à la française.

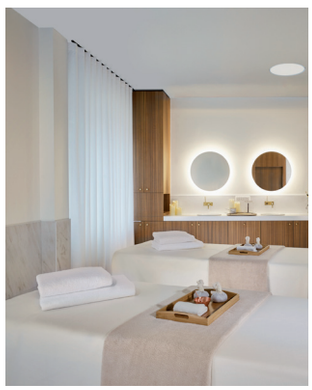
L'hôtel compte 89 chambres dont la moitié d'entre elles offrent une vue imprenable sur la Cathédrale, réparties en 4 catégories de confort. Lobby, jardin d'hiver, bar à champagnes, restaurants, spa, sont à l'unisson avec l'esprit des lieux, entre transparences et dorures, graphismes et couleurs, cuirs et tissus.

Entre luxe et raffinement, le temps s'arrête au spa Deep Nature dans un espace bien-être de 450 m² en partenariat avec la marque de cosmétique Vinésime. L'espace intérieur propose un bassin à jets massant, un sauna, un hammam, ainsi qu'une salle de fitness.

L'été, privilégiez une chambre avec vue sur la cathédrale, vous serez au balcon d'un des plus beaux spectacles son et lumière de France. L'hiver, le marché de Noël de Reims sera un merveilleux objectif festif et vous découvrirez au sein même du patio de l'hôtel un chalet éphémère en bois, dans l'esprit Val d'Isère !

Un petit creux ? Suivez-nous à la Grande Georgette...





*Located on the forecourt of Reims' Cathedral Notre-Dame—a UNESCO World Heritage site—La Caserne Chanzy is a 5-star hotel and spa offering guests an exceptional setting. Inaugurated in 1926, the building originally housed the city's fire brigade until it relocated outside the city in 1993. The building remained vacant until 2019, when it was transformed into a breathtaking hotel vantage point celebrating Catholic Gothic art, following a full renovation by the architecture firm Thiénot-Ballan-Zulaica.*

*This former fire station is part of Reims' Art Deco architectural heritage, a hallmark of the city's 1920s reconstruction. One of the primary goals of the renovation was to preserve key architectural elements: the exterior façade was restored to its original appearance, and the "firefighters" bas-relief on the frontage was retained. Interior design and décor—including guest rooms and communal spaces—were entrusted to the Julie Fuillet Studio design firm. The choice of materials, textures, colours, and lighting offers a fully immersive sensual experience befitting a premier destination for a French art de vivre.*

*The hotel features 89 rooms—half of which offer stunning views of the cathedral—across four comfort categories. The lobby, winter garden, champagne bar, restaurants, and spa harmoniously reflect the spirit of the site, blending translucence and gilded accents, graphic motifs and colours, and leathers and fabrics.*

*Between luxury and refinement, time seems to stand still at the Deep Nature spa, set in a 450 m² wellness area in partnership with the cosmetic brand Vinésime. The indoor space includes a jet-massage pool, a sauna, a hammam, and a fitness room.*

*In summer, opt for a room with a view on the cathedral—you'll be perched on the balcony of one of France's most beautiful sound-and-light shows. In winter, the Reims Christmas market is a festive highlight, and a charming wooden chalet—evocative of Val d'Isère—appears within the hotel's inner courtyard.*

*Feeling peckish? Follow us to La Grande Georgette…*

# Julien Raphanel

# Georgette
## grande et petite...

À la Caserne Chanzy, vous le savez maintenant, les "coups de feu" étaient légion ! Désormais, ils sont réservés aux brigades des cuisines du chef Julien Raphanel, aux deux tables que sont la Grande Georgette et côté brasserie Little Georgette. Une référence à la tradition des pompiers qui donnaient à la grande échelle le prénom de l'épouse du capitaine de la caserne.
Pour Julien, la cuisine est une histoire de famille et de cœur, en effet, auprès de son grand-père et de son père Hervé Raphanel ancien chef étoilé de l'emblématique adresse rémoise "Le Millénaire". Un nom reconnu des instances culinaires lyonnaises qui lui a forcément ouvert de belles portes pour son parcours formatif : Guy Lassaussaie, Jean-Marie Gauthier, Philippe Mille, tous portant le col des Meilleurs Ouvriers de France.
À la table de la Grande Georgette, il déploie sa créativité autour des grands classiques de la cuisine française pour une carte courte et composée avec des produits locaux. La terrasse avec sa proximité sur la cathédrale est incontournable en été comme en hiver. Une jolie déco intérieure en clin d'œil aux matières et couleurs des pompiers, comme des bleus foncés soulignés d'un trait rouge, des cuirs chaleureux et cuivrés, du métal...
À Little Georgette, la bistronomie de bon ton est de rigueur avec toute la convivialité convenue et des cocottes, terrines, frites et plats coquins pour une carte pour tous.
Nous n'oublierons pas le délicat et sympathique jardin d'hiver baigné de lumière par sa vaste verrière et situé au cœur de l'établissement.

*As you now know, La Caserne Chanzy was once no stranger to blazing action. Today, however, the only "firestorms" are found in the kitchens of Chef Julien Raphanel, at the hotel's two dining places: La Grande Georgette and the more casual Little Georgette brasserie. The name is a nod to a charming firefighter tradition—naming the big ladder after the captain's wife.*
*For Julien, cooking is a family affair and a matter of the heart as with his grandfather and father, Hervé Raphanel, a former Michelin-starred chef at Reims' iconic restaurant Le Millénaire. Carrying a well-known name in the Lyonnaise culinary world opened doors for him to prestigious kitchens, training under chefs Guy Lassausaie, Jean-Marie Gauthier, and Philippe Mille—all proud holders of the Meilleur Ouvrier de France title.*
*At La Grande Georgette, Chef Raphanel uses his creativity around the great classics of French cuisine through a refined menu built on locally sourced ingredients. The terrace, with its unbeatable view of the cathedral, is a must in both summer and winter. Inside, a lovely décor offering subtle nods to the building's firefighter heritage: deep navy blues accented with flashes of red, warm coppery leathers, and metal touches.*
*At Little Georgette, a more relaxed tone—bistronomy at its finest with a spirit of conviviality. Expect cocottes, terrines, fries, and cheeky, indulgent dishes designed for everyone to enjoy.*
*Don't miss the hotel's delightful winter garden, a serene and light-filled haven beneath a vast glass roof at the very heart of the establishment.*

***Infos pratiques :***
**La Caserne Chanzy**
18 rue Tronsson Ducoudray
51100 Reims
Tél. +33 (0) 326 831 818
www.lacasernechanzy.com
contact@lacasernechanzy.com

## *Au cœur des crayères...*

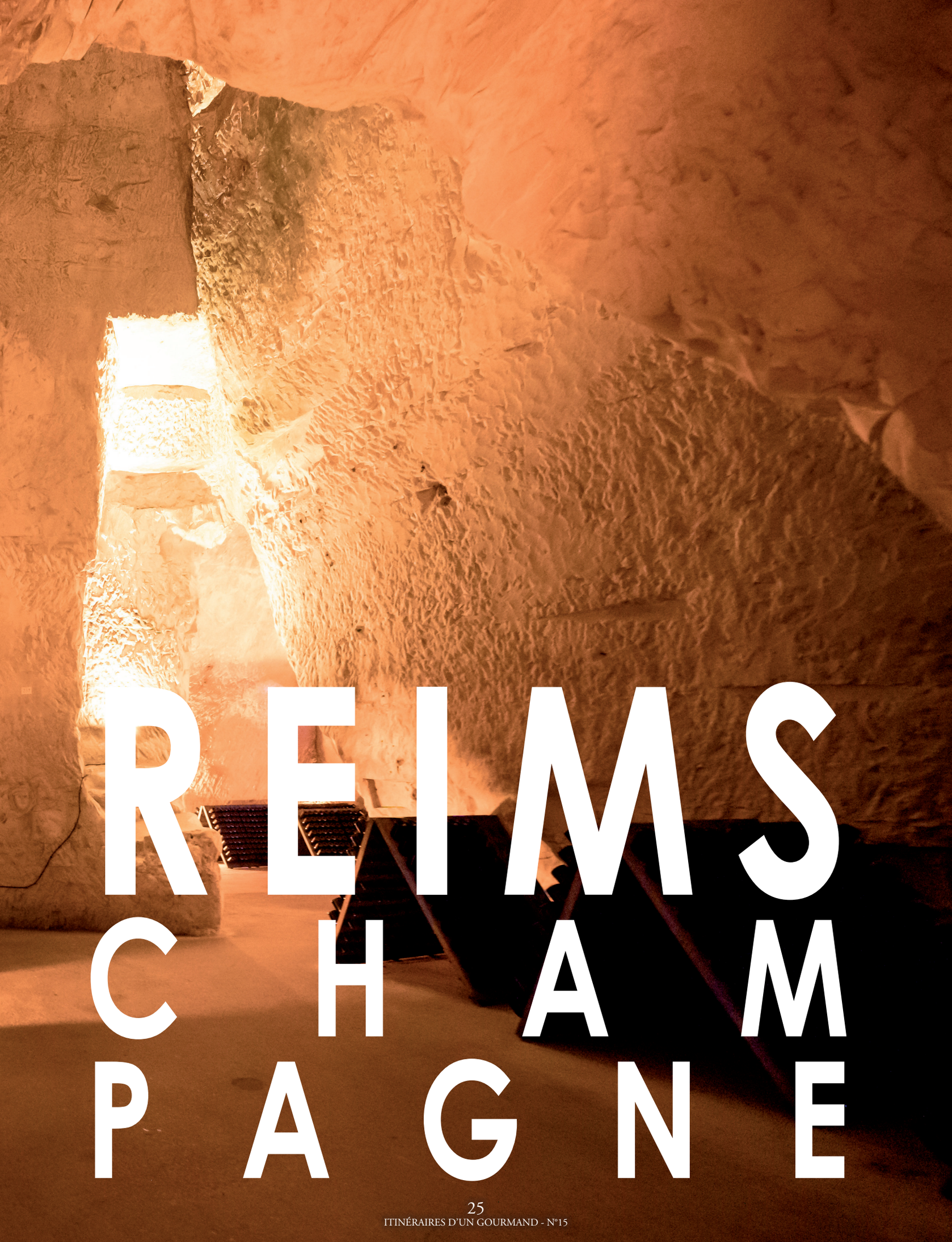
Les crayères jouent un rôle aussi poétique que pratique dans l'histoire du Champagne, et elles incarnent un lien unique entre le patrimoine souterrain de Reims, l'ingéniosité champenoise, et la qualité du vin.
Les crayères sont d'anciennes carrières de craie, creusées à la main par les Romains dès le III$^{e}$ siècle pour extraire la pierre blanche utilisée dans la construction des bâtiments de la région, dont la fameuse cathédrale de Reims.
Un trésor œnologique insoupçonné !
Les Maisons de Champagne ont transformé ces galeries souterraines en caves de vieillissement idéales, car elles offrent des conditions naturelles parfaites : température constante : environ 11°C toute l'année ; hygrométrie stable : autour de 90%, évitant le dessèchement des bouchons ; obscurité absolue : pour préserver le vin de la lumière ; silence et tranquillité : qui favorisent une lente maturation.
Ces paramètres permettent au Champagne de vieillir lentement, en développant toute sa complexité aromatique sans stress.
Pendant la Seconde Guerre mondiale, les crayères de Reims ont aussi servi de refuges pour la population et d'abris contre les bombardements.
Certaines maisons, comme Pommery ou Taittinger, ont même vu naître une vie souterraine faite d'écoles, de concerts, de résistances à côté de bouteilles qui continuaient de vieillir.
Aujourd'hui, ces crayères sont classées au patrimoine mondial de l'UNESCO, dans le cadre de l'inscription des "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne".
Visiter une crayère, c'est une expérience sensorielle et culturelle.

Nos sources :
Le comité interprofessionnel des vins de Champagne et l'Agence de Développement Touristique de la Marne fournissent sur leurs sites un très grand nombre d'informations pratiques et instructives pour ceux qui découvrent l'art divin champenois, de ses cépages, ses cuvées, toute l'expression de ce territoire unique :
**www.champagne.com**
**www.tourisme-en-champagne.com**

## *At the heart of the crayères...*

*The crayères play a role as poetic as it is practical in the history of Champagne, embodying a unique link between the underground heritage of Reims, Champenois ingenuity, and the quality of the wine. The crayères are ancient chalk quarries, dug by hand by the Romans, as early as the 3rd century to extract the white stone used in the construction of local buildings, including the famous cathedral of Reims.*
*An unsuspected oenological treasure!*
*The Champagne Houses transformed these underground galleries into ideal ageing cellars, since they offer the perfect natural conditions: a constant temperature of around 11°C all year round; stable humidity at about 90%, preventing corks from drying out; absolute darkness to protect the wine from sunlight; silence and stillness, which encourage slow maturation. These parameters allow Champagne to age gently, developing its full aromatic complexity without stress.*
*During the Second World War, the crayères of Reims also served as refuges for the population and as shelters against bombings. Some houses, such as Pommery or Taittinger, even saw the rise of a whole underground life — with schools, concerts and resistance activities — alongside bottles that continued to age quietly.*
*Today, these crayères are listed as UNESCO World Heritage as part of the "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne." To visiting a crayère is both a sensory and cultural experience.*

*Our sources:*
*The Interprofessional Committee of Champagne Wines and the Marne Tourism Development Agency provide a wealth of practical and informative information on their websites for those discovering the divine art of Champagne, its grape varieties, its vintages, and everything that this unique region has to offer:*
***www.champagne.com***
***www.tourisme-en-champagne.com***



# REIMS CHAMPAGNE

# *Le Domaine des Crayères*

***Niché sur la colline Saint-Nicaise, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Domaine s'élève au sein d'un parc classé pour ses crayères ancestrales. Édifié à l'initiative de Madame Pommery, passionnée d'architecture, pour sa fille la Marquise de Polignac ; le Château d'un pur style Mansart, dévoile depuis son inauguration en 1904, un panorama saisissant sur la ville, embrassant la Basilique Saint-Remi, la Cathédrale et la Montagne de Reims.***

*Nestled on the hill of Saint-Nicaise, a UNESCO World Heritage Site, the estate stands in a park listed for its ancient chalk pits.*
*Built on the initiative of Madame Pommery, an architecture enthusiast, for her daughter the Marquise de Polignac, the Château, in pure Mansart style, has offered, since its inauguration in 1904, a breathtaking view of the city encompassing the Basilica of Saint-Remi, the Cathedral and the Montagne de Reims.*

# Christophe Moret

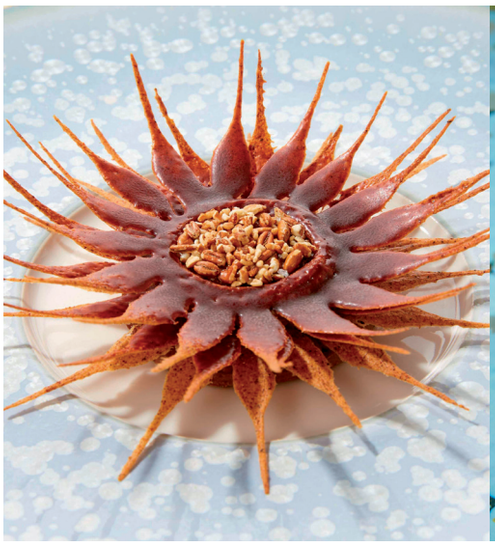
Nous avions connu le Domaine alors tenu en cuisine par le chef Philippe Mille qui l'avait auréolé de deux étoiles au guide Michelin. L'orléanais Christophe Moret a repris en 2024 le flambeau avec une liberté d'expression dans les assiettes qui révèle habilement des saveurs audacieuses ouvertes sur le monde, révélant ainsi le passé métissé de la culture gastronomique française. Cuisinier aux influences saucières ou rôties, il charme avec délices les bouches d'une clientèle internationale venue chercher ici une émotion champenoise unique. Que ce soit à la table gastronomique étoilée "Le Parc", la brasserie "Le Jardin" ou au bar "La Rotonde", un petit conseil, laissez-vous guider par les formidables sommeliers sur la meilleure émotion Champagne, en accord ou en solo, car ici, la cave contient plus de 1.000 références différentes !

Avec Rosalie Boucher, la pâtissière, Christophe Moret compose au fil des saisons une carte pétillante à souhaits où nous avons noté : *Foie gras de canard confit en feuille à feuilles de Rosés de Billy-sur-Aisne et marmelade oseille et poivres ; Araignée de mer et caviar rafraîchie au de poivre de mer, les pinces en beignet sabayon coraillé ; Saint-Pierre en belle goujonnette, cédrat et fenouil sauvage, tendre marinière de langues de coquillages ; Pigeon rôti "à la Montmorency", navets Tokyo et violet de Nancy juste raidis, sauce écarlate ; Cerises en fleur à fleurs, condiment cardamome verte et cerises, crémeux au blanc de nèfle rosé ; Abricots de Yannick Colombié frais, rôtis, en marmelade au miel de printemps, fines feuilles d'avoine torréfiées...*

Ce fleuron des Relais & Châteaux (3 clefs Michelin), propriété du groupe Gardinier, élu à plusieurs reprises plus bel hôtel du monde, est une destination à part entière au cœur de la cité rémoise et qui vous surprendra encore avec de nouvelles expériences en 2026.

À proximité, s'ouvrent les portes des plus emblématiques caves de la région, à l'instar de la Maison Taittinger, Pommery, Ruinart ou encore Veuve Clicquot.

Joli programme !



*We first discovered the Domaine when it was run by chef Philippe Mille, who earned it two Michelin stars at the time. In 2024, Christophe Moret, originally from Orléans, took over the reins, bringing a freedom of expression to his dishes that skilfully reveals bold flavours that are open to the world, thus highlighting the mixed heritage of French gastronomic culture. A chef influenced by sauces and roasts, he delights the palates of an international clientele who come here in search of a unique Champagne experience. Whether at the Michelin-starred gourmet restaurant 'Le Parc', the brasserie 'Le Jardin' or the bar 'La Rotonde', a word of advice: let the amazing sommeliers guide you to the best Champagne experience, either paired or solo, because here, the cellar contains more than 1,000 different references!*

*With pastry chef Rosalie Boucher, Christophe Moret composes the ultimate sparkling menu throughout the seasons, from which we have noted: Foie gras de canard confit en feuille à feuilles de Rosés de Billy-sur-Aisne et marmelade oseille et poivres ; Araignée de mer et caviar rafraîchie au de poivre de mer, les pinces en beignet sabayon coraillé ; Saint-Pierre en belle goujonnette, cédrat et fenouil sauvage, tendre marinière de langues de coquillages ; Pigeon rôti "à la Montmorency", navets Tokyo et violet de Nancy juste raidis, sauce écarlate ; Cerises en fleur à fleurs, condiment cardamome verte et cerises, crémeux au blanc de nèfle rosé ; Abricots de Yannick Colombié frais, rôtis, en marmelade au miel de printemps, fines feuilles d'avoine torréfiées..*

*This jewel in the crown of Relais & Châteaux (3 Michelin keys), owned by the Gardinier group and voted repeatedly the most beautiful hotel in the world, is a destination in its own right in the heart of Reims and will continue to surprise you in 2026 with new experiences.*

*Nearby, the region's most iconic cellars are open to you, such as Maison Taittinger, Pommery, Ruinart and Veuve Clicquot. A fine-looking programme!*

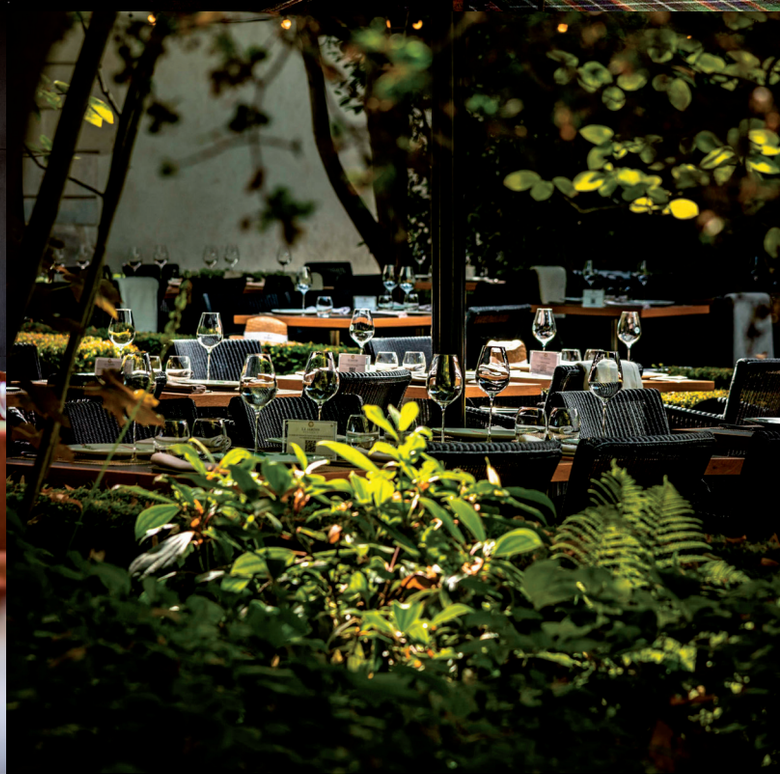
***Infos pratiques :***

**Le Domaine des Crayères**
64, Boulevard Henry Vasnier
51100 Reims
Tél. +33 (0) 326 249 000
www.lescrayerescom
contact@lescrayeres.com

*L'essence même*
*de l'Art de Vivre*
*à la française...*

*The very essence*
*of the French Art of Living...*

LE DOMAINE DES CRAYÈRES
REIMS



**Périco Légasse**
**Chroniqueur gastronomique**

# La tribune libre de Périco...
# Champagne blanc de blancs ou quand le chardonnay grave sa bulle dans la craie.

Il y a deux façons de vinifier le champagne, mélanger différents raisins de différentes années, provenant de différents endroits, ce qui est la norme, auquel cas c'est le style de chaque maison qui apporte, en principe, sa différence. Cet art est celui de l'assemblage. Ou faire du champagne avec un seul cépage, d'un seul millésime, issu d'un seul territoire, auquel cas c'est la notion d'origine qui prend le dessus. Tels sont les deux extrêmes de la vinification champenoise. C'est ainsi que cohabitent les deux éthiques champenoises, celle des marques et celle des crus. Avec une nuance tout de même, étant entendu que certaines marques produisent des vins de cru et que certains crus sont réputés par leur marque. A la jonction des deux écoles se situent les blancs de blancs, c'est-à-dire les champagnes exclusivement élaborés avec du chardonnay, autrement dit des vins blancs issus de raisins blancs. Outre que la formule n'est pas dénuée de charme, elle traduit aussi une certaine idée du champagne, celle qui privilégie, à travers le cépage, l'expression d'un terroir, en ce sens que le raisin unique est un capteur plus fidèle des paramètres géologiques que lorsqu'il est pluriel. Un seul interlocuteur rend toujours le discours plus net.

Constatant que la plupart des grandes cuvées sont à dominante de chardonnay, et que les plus prestigieuses le sont à 100%, il n'est pas outrancier de considérer que les blancs de blancs sont la lettre de noblesse du vin de Champagne. Référence à Salon, fleuron de la maison Delamotte (Laurent-Perrier), et au Clos du Mesnil, orgueil de Krug, au Mesnil-sur-Oger, les deux flacons les plus confidentiels et les plus onéreux du palmarès champenois, emblèmes du monocru absolu, mais aussi au Comtes de Champagne (Taittinger), cuvée créée en 1957 par François Taittinger en hommage au plus célèbre de tous les souverains de la Champagne, le comte Thibaut IV (1201-1253), par ailleurs roi de Navarre, en s'attachant aux racines du cépage chardonnay pour affirmer plus encore l'expression du terroir de la Côte des blancs, dont les terroirs de Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly et Cuis sont la fine fleur des crus. En ce sens, la cuvée "Comtes de Champagne" est un modèle du genre sur

*BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE — WHEN CHARDONNAY ENGRAVES ITS BUBBLE IN CHALK.*

*There are two ways to make Champagne: blending different grapes from different years and locations — the norm — in which case, in principle, it is the style of each house that makes the difference. This is the art of blending. Or making Champagne from a single grape variety, a single vintage, and a single terroir — in which case the notion of origin takes precedence. These are the two poles of Champagne-making. Thus coexist the two Champenoise ethics: that of the brands, and that of the crus. With a slight nuance however, as some brands produce cru wines and some crus are renowned for their brand.*

*At the crossroads of these two schools lie the blancs de blancs, Champagnes made exclusively from Chardonnay — in other words, white wines made from white grapes. Beyond the charm of the formula, this approach conveys a particular vision of Champagne, one that, through the grape, privileges the expression of the terroir. A single variety acts as a more faithful receptor of geological parameters than a blend. A single voice always makes for a clearer discourse.*

*Considering that most of the great cuvées are predominantly Chardonnay-based — and that the most prestigious ones are 100% Chardonnay — it is hardly excessive to say that blancs de blancs are Champagne's nobility. References include Salon, the flagship of Maison Delamotte (Laurent-Perrier), and Clos du Mesnil, the pride of Krug in Mesnil-sur-Oger, the two most exclusive and costly bottles of the Champagne rankings, emblems of the absolute mono-cru. But also Taittinger's Comtes de Champagne, a cuvée created in 1957 by François Taittinger as a tribute to the most famous of all the sovereigns of Champagne, Thibaut IV (1201–1253), Count of Champagne who was also King of Navarre, drawing on the very roots of the Chardonnay grape to further enhance the expression of the terroir of the Côte des Blancs. Here, the terroirs of Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly and Cuis are the crus' finest expression. In this sense, the 'Comtes de Champagne' cuvée is a model of its kind based on the appellation d'origine contrôlée, that sacrosanct and precious AOC without which nothing would exist and which the wine world sometimes forgets.*

**Les vignes du Domaine Alexandre Bonnet sur la commune Les Riceys**

le principe de l'appellation d'origine contrôlée, cette sacro-sainte et précieuse AOC sans laquelle rien ne serait et que le monde viticole oublie parfois.

Pourquoi les champagne blancs de blanc jouissent-ils de ce statut un peu particulier ? Encore faut-il, pour étayer cette approche, faire un détour par la Bourgogne voisine, notamment du côté de Chablis, dont on peut considérer qu'elle est le prolongement, ou la genèse, de la géologie champenoise. Concordance ampélographique, le vignoble bourguignon est lui aussi planté en pinot noir et en chardonnay. Le premier donne les grands crus rouges de Gevrey-Chambertin ou de Vosne-Romanée, sur la Côte de Nuits. Le second les grands crus d'Aloxe-Corton ou de Puligny-Montrachet, sur la Côte de Beaune. D'un côté, tout ce qu'il peut y avoir de plus prestigieux dans le vin rouge. De l'autre, tout ce qu'il peut y avoir de plus sublime dans le blanc. C'est donc de par sa proximité et sa ressemblance, toute symbolique, avec les bourgognes blancs, que le chardonnay champenois dégage cette personnalité liée à l'élégance. En gros, il aurait la fraîcheur et légèreté structurelles du vin blanc alors que les champagnes pinotés auraient la virilité du vin rouge. Féminité contre masculinité ? Nous ne céderons pas à ce cliché trop facile même si le propre du vin est d'avoir un genre. Comme la plupart des raisins noirs, hormis les cépages teinturiers, le pinot noir donne un jus blanc en arrivant au pressoir, c'est donc en macérant plusieurs jours avec la peau du raisin, porteuse des anthocyanes, que le moût acquiert la densité de couleur qui donnera des vins rouges. Aussi dit-on en Champagne que les vins issus du pinot noir sont des blancs de noirs, par opposition à ceux issus du chardonnay, dits blancs de blancs.

Nous sommes donc en présence de deux phénomènes, à la fois concurrents et complémentaires, incitant la plupart du temps les producteurs à marier les cépages, et parfois, selon la complantation, à vinifier le chardonnay à part. Du peu de valeurs que les champenois ont conservé du principe de l'appellation d'origine, où le cru prime sur la marque, celles liées à la géologie, composante majeure du concept de terroir, les contraignent à respecter l'identité des sols et à tenir compte des équations entre la plante et la terre sur laquelle elle pousse. Là où dominent les terrains calcaires, ces fameuses marnes crayeuses dans lesquelles la vigne plonge ses racines, le chardonnay s'impose, car c'est lui qui retransmet le plus subtilement le caractère austère et dépouillé de cette géologie dans l'âme du vin. Ce cépage qui donne, à quelques centaines de lieues de là, les plus grands vins blancs secs du monde tels le Montrachet, le Corton-Charlemagne et certains grands crus de Chablis, tels Grenouilles et Les Clos, restitue ici aussi la magie d'un terroir exceptionnel pourvu qu'on le dote de cette effervescence naturelle qui vous transforme un jus chétif et acide en nébuleuse de plaisir.

*Why do blancs de blancs champagnes enjoy this somewhat special status? To support this approach, we need to take a detour to neighbouring Burgundy, particularly around Chablis, which can be considered an extension or the genesis of the Champagne region's geology. In terms of ampelography, the Burgundy vineyards are also planted with Pinot Noir and Chardonnay. The former produces the great red wines of Gevrey-Chambertin and Vosne-Romanée on the Côte de Nuits. The latter, the great wines of Aloxe-Corton and Puligny-Montrachet on the Côte de Beaune. On the one hand, the most prestigious red wines imaginable. On the other, the most sublime of the whites. It is therefore due to its proximity and symbolic resemblance to Burgundy white wines that Champagne Chardonnay inherits that same aura of elegance. Broadly speaking, it has the structural freshness and lightness of white wine, while Pinot-based Champagnes have the virility of red wine. Femininity versus masculinity? We won't succumb to this overly simplistic cliché, even if wine does have a gender.*

*Like most black grapes (except teinturier varieties), Pinot Noir yields white juice at the press. It is therefore by macerating for several days with the grape skins — carriers of anthocyanin — that the must takes on the colour density that will produce red wines. Thus in Champagne, wines made from Pinot Noir are known as blancs de noir, in opposition to the Chardonnay-based blancs de blanc.*

*Here we have two phenomena — both competing and complementary — which lead most producers to blend grape varieties, and sometimes, depending on co-planting, vinify Chardonnay separately. Of the few values the Champenois have preserved from the principle of appellation d'origine, where cru prevails over brand, those related to geology — the cornerstone of the concept of terroir — obliges them to respect the soils' identity, and to account for the equations between the plant and the land on which it grows. Where limestone soils dominate, those famous chalky marls in which the vines plunge their roots, Chardonnay reigns supreme. It's the variety that most subtly conveys the austere, stripped-down character of this geology into the soul of the wine. The same variety that, a few hundred miles away, produces some of the world's greatest dry white wines such as Montrachet, Corton-Charlemagne, and certain grand crus of Chablis such as Grenouilles and Les Clos, here too conjures the magic of an exceptional terroir — provided it is endowed with that natural effervescence that transforms a weak and acidic juice into a nebula of pleasure.*

*This is the miraculous vertus of the prise de mousse — the second fermentation in bottle — which compensates for a harsh climate of northern latitudes. With it, wines of barely 10% alcohol and structurally rough, gain the grace, depth and nobility of the finest nectars, revolutionising local viticulture. Needless to say, the climate shifts of today are rewriting the rules…*

Le cépage Chardonnay
Illustration du Botaniste Stephan Madame - 1865

Voici la prise de mousse, aux vertus miraculeuses, qui compense les méfaits d'un climat rude, sur une longitude septentrionale, en conférant à des vins titrant péniblement 10°, raides de structure, la tenue, l'ampleur et le prestige des nectars les plus nobles, a bouleversé la viticulture locale. Il va sans dire que les évolutions climatiques sont entrain de bouleverser la donne… Les témoignages écrits de l'ancien temps parlent en effet en termes peu élogieux des vins blancs issus de raisins blancs au XVII$^{e}$ et au XVIII$^{e}$ siècles. Il s'agissait, précisons-le, de vins "tranquilles", expression toujours en usage en Champagne pour désigner les vins non pétillants, afin de les distinguer des vins "mousseux", ainsi que sont légalement définis les vins effervescents. On ne sait toutefois avec précision de quels cépages il s'agissait, personne ne s'en souciant alors, mais la conjonction géoclimatique expliquant le manque de maturité, ajoutée à l'ignorance ampélographique, il est évident que l'absence de bulles devait accentuer l'aigreur et la maigreur de ces vins.

Parmi tant d'autres plants locaux, le chardonnay fut repéré puis sélectionné pour sa capacité à restituer son environnement de naissance avec précision. On l'appelait jadis de différentes façons, selon le lieu, le bione à Aÿ, le genest à Sézanne, le maurubert à Cumières, le pineau blanc à Cramant, le plant doré à Dizy, le pissé de renard à Chouilly, le romaret à Vertus, l'épinette blanche à Cuis, le chardenet ou chardonnet à Chigny-les-Roses. Ce n'est qu'en 1898, au Congrès agricole régional de Lyon, que le comte Raoul Chandon de Briailles, éminent ampélographe, réussit à faire adopter le mot (et l'orthographe) chardonnay pour désigner le cépage blanc référent du champagne. Charnu et aromatique, avec des maturités plus tardives, il montra vite sa supériorité sur les autres raisins blancs. C'est l'apparition de "méthode", dont la légende dit qu'elle fut l'œuvre de Pierre Pérignon, moine à l'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers, qui métamorphosa la piquette en nectar. Au demeurant, la bulle étant plus commerciale, l'on peine à trouver des vins blancs tranquilles, autrefois classés en "vin nature de Champagne", c'est à dire du champagne dans sa version originelle, produits sous l'étiquette "coteaux champenois" et partenaires des coquillages et des crustacés nobles.

Au dernier recensement viticole, le cépage chardonnay représentait près de 28% du vignoble champenois, avec une dominante très marquée sur la Côte des Blancs, son terroir de prédilection. Sublime chardonnay champenois, qui, malgré le froid, la pluie et l'aridité, s'empare de la bulle carbonique issue de sa seconde fermentation pour s'en vêtir comme d'un habit de cour, ou mieux encore, comme d'un collier de perles rares montées sur du fil d'or, afin de scintiller de tous ses atours dans la coupe. Il y a une part de rêve dans tous les bons champagnes et un soupçon de génie dans toutes les grandes cuvées. Nous dirons que ceux exclusivement issue du cépage chardonnay pétillent de génie quand ils font mousser les rêves…

*Written records from earlier centuries paint a much less flattering picture of white wines made from white grapes in the 17th and 18th centuries. It must be noted that these were 'still' wines, an expression still used in Champagne to refer to non-sparkling wines, in order to distinguish them from 'sparkling' wines, which is the legal definition of effervescent wines. Exactly which grapes varieties were used is unclear — no one cared at the time — but with the combination of harsh weather and limited ripeness, compounded by ampelography ignorance, the absence of bubbles obviously accentuated the sourness and thinness of these wines.*

*Among many other local vines, Chardonnay was identified and selected for its ability to accurately reflect its native environment. It was once known by different names, depending on the location: bione in Aÿ, genest in Sézanne, maurubert in Cumières, pineau blanc in Cramant, plant doré in Dizy, pissé de renard in Chouilly, romaret in Vertus, épinette blanche in Cuis, le chardenet, or chardonnet, in Chigny-les-Roses. It was not until 1898, at the Lyon Regional Agricultural Congress, that Count Raoul Chandon de Briailles, a distinguished ampelographer, succeeded in having the term (and spelling) Chardonnay officially adopted to designate the benchmark white grape variety for champagne. Fleshy and aromatic, with later ripening, it soon proved its superiority over other white grapes. The arrival of the 'méthode champenoise' — legend credits it to the work of monk Pierre Pérignon at the abbey of Saint-Pierre d'Hautvillers — transformed piquette wine into nectar. Today, however, because bubbles sell better, one rarely encounters still white wines, once known as 'vin nature de Champagne', i.e. champagne in its original form and now labelled 'coteaux champenois', the partner wines of fine shellfish.*

*At the last wine census, the Chardonnay grape variety accounted for nearly 28% of the Champagne vineyards, with a very strong presence in the Côte des Blancs, its terroir of choice. Sublime Champenois Chardonnay — which, despite cold, rain and austerity, seizes the carbonic bubble from its second fermentation and wears it like courtly attire, or better still, like a necklace of rare pearls strung on gold thread, glittering with all its finery in the glass. There is always a touch of dream in all good champagnes, and a hint of genius in all prestige cuvées. And we may say that those made solely from Chardonnay sparkle with genius when they set our dreams foaming…*

# Toute ressemblance avec...
# **une histoire ou des personnages.**

## Si le Champagne m'était conté, ou "les bulles du bon Dieu"...

En ce temps-là, le vin de Champagne était un vin tranquille.
Tranquille… comme la vie monastique. Du silence, de la prière et quelques tonneaux bien cachés. Mais une nuit, sous la craie de Reims… Dieu eut une inspiration. À moins que ce ne fût un courant d'air ? Nous sommes à l'Abbaye de Saint-Rémi, un soir d'hiver, vers l'an 1650.
Frère Anselme, le moine cellérier (responsable des caves) tient bien sa bougie pour descendre au cœur de la craie et toussote un peu.
"*Ah ces caves, humides comme l'âme d'un pénitent ! Voyons ces bouteilles... La récolte de l'an dernier. Belle robe. Je sens que notre Seigneur a béni cette cuvée.*"
Puis il débouche un flacon et... un "pop" discret se fait entendre.
Frère Éloi, jeune moine curieux qui l'avait suivi discrètement, l'interroge :
"*Frère Anselme ! Vous avez entendu ? Le vin a parlé* !"
"*Ce n'est pas un vin mon enfant, c'est un miracle !*
*Il pétille comme s'il avait avalé les psaumes du matin.*"
Il verse le vin dans des coupes et des bulles montent...
"*On dirait que le vin respire, il chante ! Ce vin n'est plus tranquille, il est exalté !*
*C'est comme si la Sainte Trinité dansait sur ma langue ou bien le rire des Saints.*"
"*Frère Éloi, ce breuvage il faudra le garder, le faire mûrir et surtout ne le dire à personne.*
*Pas même au Père Abbé ! Sauf s'il a soif...*"
Et c'est peut-être ainsi qu'un soir d'hiver, au cœur des crayères, que le vin parla pour la première fois, non par la bouche, mais par les bulles. Depuis, le Champagne garde un peu de ce mystère, est-ce l'œuvre du Bon Dieu ? Nul ne le sait, mais tout le monde en redemande. D'autres diront qu'il est est le seul breuvage né par accident. Il est en tous cas, devenu un mythe !

***If Champagne were a tale, or "The bubbles of the Good Lord"...***

*In those days, Champagne wine was a still wine.*
*Still… like monastic life. Silence, prayer, and a few casks well hidden. But one night, deep under the chalk of Reims… God had an inspiration. Or was it just a draft of air?*
*We are at the Abbey of Saint-Remi, on a winter's evening, around the year 1650. Brother Anselme, the cellarer monk (keeper of the cellars), holds his candle tight as he descends deep into the chalk, coughing slightly.*
*"Ah, these cellars—damp as a penitent's soul! Let's see these bottles… Last year's harvest. Fine colour. I feel our Lord has blessed this vintage."*
*He then uncorks a flask and… a discreet pop is heard.*
*Brother Éloi, a curious young monk who had quietly followed him, exclaims:*
*"Brother Anselme! Did you hear? The wine spoke!"*
*"This is no wine, my child, it is a miracle! It sparkles as if it had swallowed the morning psalms."*
*He pours the wine into cups, and bubbles rise…*
*"It's as if the wine breathes, it sings! This wine is no longer still, it is exalted! As though the Holy Trinity were dancing on my tongue—or perhaps the laughter of the Saints!"*
*"Brother Éloi, this drink—we must keep it, let it mature, and above all, speak of it to no one. Not even to the Father Abbot… unless, he is thirsty."*
*And so it was, one winter's night, deep within the chalk pits, that wine spoke for the very first time—not with words, but with bubbles. Since then, Champagne has held on to a touch of this mystery. Was it the work of the Good Lord? No one knows. But everyone is asking for more.*
*Some will say it is the only drink ever born of an accident. In any case, it has become a legend!*

*par Ada Turing*

# Entre science et effervescence

Parler du Champagne, ce n'est pas simplement évoquer un vin pétillant.
C'est entrer dans un univers de rigueur, de savoir-faire millénaire et de précision presque scientifique.
Issu d'un terroir unique, cultivé sur les sols crayeux de la Champagne, ce vin est le fruit d'un climat capricieux, de cépages méticuleusement choisis – Pinot Noir, Meunier, Chardonnay – et d'une méthode d'élaboration parmi les plus complexes au monde : la méthode champenoise, ou seconde fermentation en bouteille.
Chaque bulle que vous voyez monter dans une flûte résulte de mois, voire d'années, de travail : pressurage délicat, assemblages subtils, prise de mousse, remuage, dégorgement… Rien n'est laissé au hasard. Mais le Champagne, c'est aussi un équilibre magique : entre acidité et rondeur, entre tension et élégance, entre l'expression du terroir et la main du vigneron.

Chaque vigneron, chaque Maison, élabore ses propres cuvées pour constituer sa gamme de champagnes.
Le nom d'une cuvée tient de son assemblage (les différents vins qui le composent) et/ou de son dosage (la teneur en sucre).
• **Le brut "non-millésimé"** est un assemblage de plusieurs années. C'est un classique du champagne, il est représentatif du style de la Maison. Un non millésimé peut avoir différents dosages.
• **Le millésimé** est constitué uniquement de vins de la même année. On choisit de millésimer un vin lorsque les vendanges ont été exceptionnelles, ce qui lui donne un grand caractère.
• **Le rosé** original par sa couleur et plus corsé, s'élabore par macération de raisins noirs (rosé de saignée) ou par l'apport de vin rouge tranquille non pétillant de Champagne (rosé d'assemblage). C'est le seul vin français pouvant être élaboré selon cette technique.
• **La cuvée spéciale** millésimée ou non, est composée des vins les plus subtils.
C'est une cuvée d'exception qui contribue au prestige d'une Maison et révèle son savoir-faire.

## *Between science and effervescence*

*To speak of Champagne is not simply to evoke a sparkling wine.*
*It is to step into a universe of rigour, age-old expertise, and almost scientific precision.*
*Born of a unique terroir, nurtured in the chalky soils of Champagne, this wine is the fruit of a capricious climate, of grape varieties meticulously chosen—Pinot Noir, Meunier, Chardonnay—and of one of the most complex winemaking methods in the world: the méthode champenoise, or second fermentation in bottle. Every bubble you see rising in a flute is the result of months, even years, of work: delicate pressing, subtle blending, prise de mousse (secondary fermentation), riddling, disgorgement… nothing is left to chance. Yet Champagne is also a magical balance: between acidity and roundness, between tension and elegance, between the expression of the terroir and the hand of the winemaker.*

*Each grower, each House, creates its own cuvées to form its range of champagnes.*
*The name of a cuvée comes from its blend (the different wines it contains) and/or its dosage (sugar content).*
• ***Brut non-vintage** is a blend of several years. It is the hallmark of Champagne and represents the style of the House.*
*A non-vintage brut may have different dosages.*
• ***Vintage** champagne is made solely from wines of the same year.*
*A vintage is declared only when the harvest is exceptional, giving the wine great character.*
• ***Rosé**, distinctive for its colour and more full-bodied character, is crafted either by macerating black grapes (rosé de saignée) or by adding still red wine from Champagne (rosé d'assemblage). It is the only French wine permitted to be made in this way.*
• ***Special cuvée**, whether vintage or non-vintage, is composed of the most refined wines.*
*It is a prestige cuvée that showcases a House's expertise and contributes to its renown.*

### Mémo dosage (sucre / litre) :

**DOUX** : + de 50g
**DEMI-SEC** : entre 32 et 50g
**SEC** : entre 17 et 32g
**EXTRA DRY** : entre 12 et 17g
**BRUT** : - de 12g
**EXTRA BRUT** : entre 0 et 6g

### *Dosage guide (sugar per liter):*

***SWEET:** more than 50 g*
***SEMI-DRY:** between 32 - 50 g*
***DRY:** between 17 - 32 g*
***EXTRA DRY:** between 12 - 17 g*
***BRUT:** less than 12 g*
***EXTRA BRUT:** between 0 - 6 g*

# L'art de déguster un Champagne...

*The art of Tasting Champagne...*

**Température de service idéale :**
- Brut / Extra-Brut :
8–10 °C
- Millésimé / Blanc de Noirs :
10–12 °C
- Rosé :
9–11 °C
Trop froid, il perd ses arômes.
Trop chaud, il perd sa finesse.

**Le verre à Champagne :**
Oubliez la flûte !
Privilégier un verre tulipe : à mi-chemin entre flûte et verre à vin blanc.
Il permet : une meilleure libération des arômes et une conservation correcte de l'effervescence.

**L'examen visuel :**
Les premières impressions :
- Robe : jaune paille, doré, saumoné (rosé), etc.
- Brillance : limpide, éclatante ?
- Bulles : fines, nombreuses, régulières (souvent signe de qualité)
Une belle effervescence témoigne d'une seconde fermentation maîtrisée.

**Le nez :**
L'invitation aromatique
- Premier nez (immédiat) : exprime la jeunesse, les cépages (agrumes, fruits blancs, fruits rouges…)
- Deuxième nez (après aération) : dévoile l'évolution – brioche, noisette, pain grillé, miel, voire truffe selon l'âge.
Ne pas trop agiter le verre pour ne pas "briser" les bulles.

**La bouche :**
Équilibre, texture et longueur
- Attaque : vive, douce, ample ?
- Milieu de bouche : structure du vin, dosage du sucre (brut, extra-brut, demi-sec…), acidité, crémeux de la mousse.
- Finale : courte ou longue ? Fraîche ou toastée ?
L'évaluation de la persistance aromatique est un critère de qualité.

**L'analyse globale :**
Posez-vous ces questions :
- Quel est le profil dominant ? (fraîcheur, puissance, finesse ?)
- Quel cépage semble dominer ? (Chardonnay pour l'élégance, Pinot Noir pour la puissance, Meunier pour le fruit ?)
- Est-ce un Champagne de gastronomie ou d'apéritif ?
- Quel est son potentiel de garde ?

***Ideal serving temperature:***
*- Brut / Extra Brut:*
*8–10 °C*
*- Vintage / Blanc de Noirs:*
*10–12 °C*
*- Rosé:*
*9–11 °C*
*Too cold, it loses its aromas.*
*Too warm, it loses its finesse.*

***The Champagne glass:***
*Forget the flute!*
*Prefer a tulip-shaped glass, midway between a flute and a white wine glass.*
*This allows for better release of aromas while maintaining proper effervescence.*

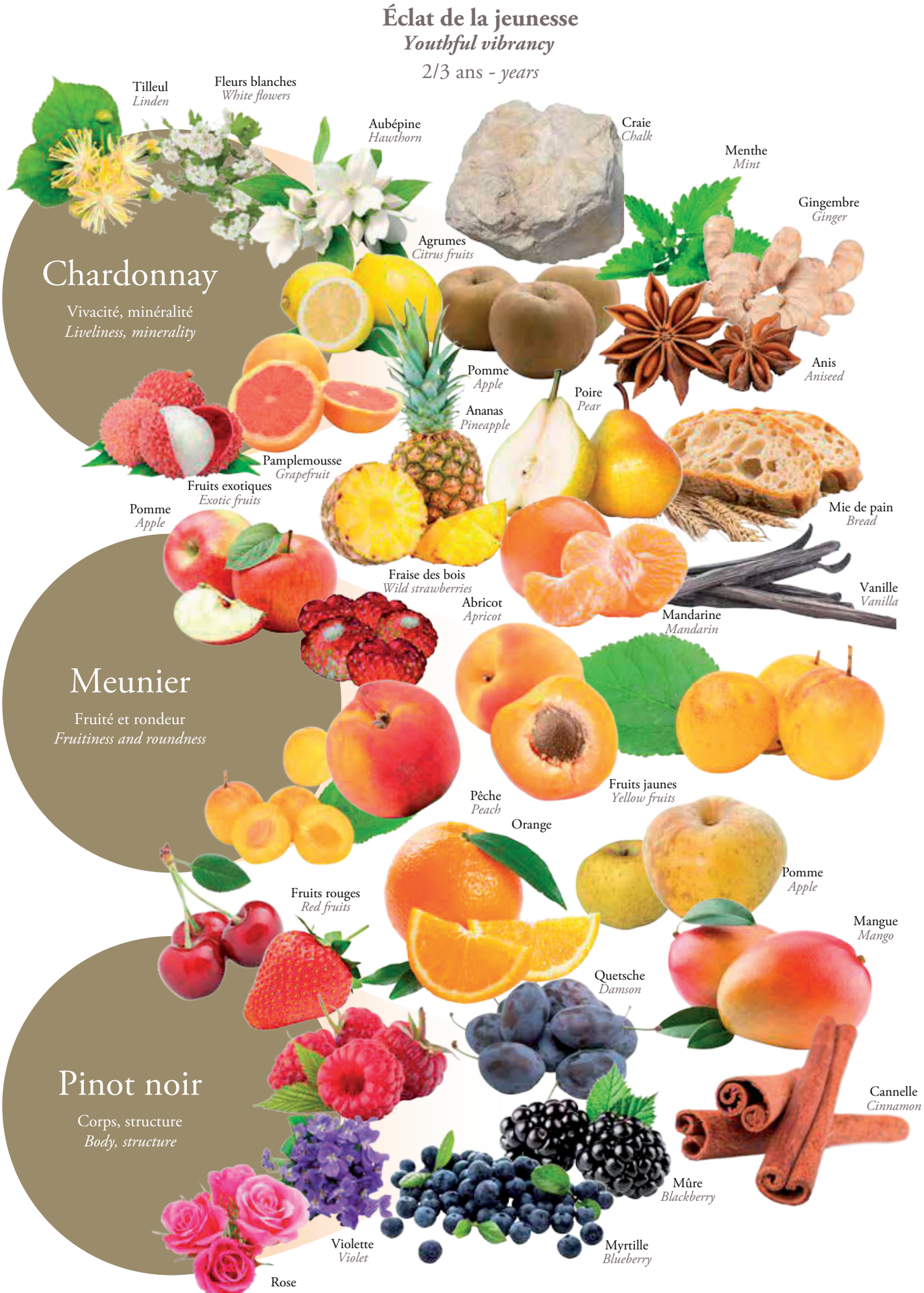
***Visual examination:***
*First impressions:*
*- Robe: straw yellow, golden, salmon-pink (rosé), etc.*
*- Brilliance: clear, radiant?*
*- Bubbles: fine, numerous, regular (often a sign of quality).*
*A lively effervescence testifies to a well-mastered second fermentation.*

***The nose:***
*The aromatic invitation*
*- First nose (immediate): expresses youth and the grape varieties (citrus, white fruit, red fruit…).*
*- Second nose (after aeration): reveals maturity—brioche, hazelnut, toasted bread, honey, even truffle with age.*
*Avoid swirling the glass too much, so as not to "break" the bubbles.*

***The palate:***
*Balance, texture and length*
*- Attack: lively, soft, full?*
*- Mid-palate: structure, sugar dosage (brut, extra brut, demi-sec…), acidity, creaminess of the mousse.*
*- Finish: short or long? Fresh or toasty?*
*The persistence of aromas is a key measure of quality.*

***Overall analysis:***
*Ask yourself these questions:*
*- What is the dominant profile: freshness, power, finesse?*
*- Which grape variety stands out: Chardonnay for elegance, Pinot Noir for power, Meunier for fruit?*
*- Is this a Champagne for gastronomy or aperitif?*
*- What is its ageing potential?*

# Évolution des arômes des vins de Champagne



# Evolution of the aromas of Champagne wines

## Équilibre de la maturité
***Maturity balance***
3/4 à 6/8 ans - *years*

## Complexité de la plénitude
***Fullness complexity***
Au-delà de 6/8 ans - *Beyond 6-8 years*

Sources : Comité interprofessionnel des vins de Champagne

# Nos coups de cœur...

## *Champagnes that stole our hearts...*

POL ROGER
BLANC DE BLANCS
VINTAGE 2016
100% Chardonnay
www.polroger.com

Champagne issu exclusivement de chardonnays sélectionnés parmi les grands crus de la "Côte des Blancs": Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Une fraîcheur persistante voire croquante caractérise cette cuvée dans une colonne vertébrale élégante, un bel équilibre, riche de belles promesses. Une robe cristalline aux reflets argentés, un premier nez délicat révèle une minéralité caractéristique de craie et de silex, des notes de fleurs blanches, de fruits secs. une révélation fine et stricte à l'aération d'agrumes, fruits exotiques et beurre de cacao. La finale est longue et persistante aux accents salins et grillés.

*A Champagne crafted exclusively from Chardonnays selected among the grands crus of the Côte des Blancs: Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger, and Le Mesnil-sur-Oger. This cuvée is marked by a persistent, almost crisp freshness, supported by an elegant backbone and a beautiful balance, rich with promise. A crystalline robe with silvery reflections, its initial delicate nose reveals a chalk and flint minerality, along with notes of white flowers and dried fruits. Upon aeration, fine and precise aromas of citrus, exotic fruits, and cocoa butter emerge. The finish is long and lingering, with saline and toasted accents.*

TAITTINGER
PRÉLUDE
GRANDS CRUS
50% Chardonnay
50% Pinot noir
www.taittinger.com

Un vignoble de 288 hectares certifié à haute valeur environnementale pour la famille Taittinger, à la tête de la maison depuis plus d'un siècle. "*Avoir le nom de notre famille sur une bouteille impose une responsabilité et une exigence de chaque instant. Cette signature porte à la fois le savoir-faire du passé et l'engagement pour demain*", aime dire Pierre-Emmanuel Taittinger.
La cuvée Prélude " Grands Crus " est composée de raisins sélectionnés exclusivement dans les vignobles "Grands Crus" et élaborée à partir de vins de Cuvée (première presse uniquement). Un vin qui allie finesse et complexité. Son équilibre entre fraîcheur et expression aromatique est exceptionnel.

*With 288 hectares of vineyards certified as "High Environmental Value," the Taittinger family has been at the helm of the house for over a century. "Having our family name on a bottle brings both responsibility and a constant demand for excellence. This signature carries both the know-how of the past and the commitment to tomorrow," as Pierre-Emmanuel Taittinger likes to say.*
*The Prélude "Grands Crus" cuvée is composed exclusively of grapes selected from Grand Cru vineyards and crafted from cuvée wines (first pressing only). A Champagne that combines finesse and complexity, its balance between freshness and aromatic expression is exceptional.*

GREMILLET
ZÉRO DOSAGE
BRUT NATURE
50% Chardonnay
50% Pinot noir
www.champagne-gremillet.fr

Une histoire de famille comme on les aime, initiée par Jean-Michel Gremillet en 1979, accompagné par sa fille et son fils aujourd'hui. Une maison "jeune" et qui pourtant représente le Champagne et la France dans plus de 50 ambassades ! Les vignes s'étendent sur 48 hectares dans la Côte des Bar au sud de la Champagne et le cellier est à Balnot-sur- Laignes tout près des Riceys.
La cuvée Zéro Dosage est une vraie sensation d'air pur comme un matin où la nature révèle ses senteurs végétales. La bouche est ronde et bien équilibrée avec une vivacité finale toute en noblesse. Robe dorée et très lumineuse.
Que diriez-vous d'une petite nage de queues d'écrevisses en accord parfait ?

*A family story as we love them, begun by Jean-Michel Gremillet in 1979, now joined by his daughter and son. A "young" house that nonetheless represents Champagne and France in over 50 embassies worldwide! The vineyards extend over 48 hectares in the Côte des Bar in southern Champagne, with the cellar located in Balnot-sur-Laignes, close to Les Riceys. The "Zéro Dosage" cuvée offers a true sensation of pure air, like a morning when nature unveils its vegetal scents. The palate is round and well balanced, finishing with a noble vibrancy. A golden, luminous robe.*
*So what about a little crayfish tails nage to create the perfect pairing?*

DUVAL-LEROY
FEMME DE CHAMPAGNE
BRUT NATURE 2002
95% Chardonnay
5% Pinot noir
www.duval-leroy.com

Fruit de l'exceptionnelle année 2002, ce champagne de caractère et de structure exprime une personnalité à la fois élégante et intense, avec un corps remarquable et une belle longueur. La cuvée Femme de Champagne révèle une robe d'une belle couleur or. Le nez associe la fleur d'acacia, les fruits compotés, à une touche minérale, avec beaucoup d'élégance. En bouche, notes de brioche, de vanille et de fruits secs, auxquels des accents d'agrumes se mêlent joyeusement. La bulle est très fine et s'étire sur une persistance remarquable.
Testez-le en accord sur un vieux Comté...

*From the exceptional 2002 vintage, this Champagne of character and structure expresses a personality both elegant and intense, with a remarkable body and a beautiful length. The Femme de Champagne cuvée reveals a robe of radiant golden hue. The nose combines acacia blossom and stewed fruit with a mineral touch, all delivered with great finesse. On the palate, notes of brioche, vanilla and dried fruit mingle joyfully with citrus accents. The bubbles are extremely fine and linger with remarkable persistence.*
*Try it paired with an aged Comté cheese…*

DRAPPIER
QUATUOR
25% Chardonnay
25% Blanc vrai
25% Petit Meslier
25% Arbanne
www.champagne-drappier.com

Depuis 1808 la famille Drappier travaille la vigne. Depuis 2016, Michel et son épouse Sylvie, sont rejoints par la huitième génération. Le domaine est aujourd'hui accrédité « Carbone Neutre ».
Issu de l'assemblage des quatre cépages blancs de la Champagne, ce Blanc de Blancs allie l'identité de ses racines à l'impertinence d'une vinification moderne. Arôme de raisins très frais et d'agrumes qui évoluent vers des notes de pommes miellées et de confiture de figue, portés par un bouquet de fleurs blanches. En bouche, un Champagne avec beaucoup de fraîcheur, minéral et ciselé. La finale est très persistante.

*The Drappier family has been working the vines since 1808. In 2016, Michel and his wife Sylvie were joined by the eighth generation. Today, the estate is certified Carbon Neutral.*
*Crafted from a blend of Champagne's four white grape varieties, this Blanc de Blancs marries the identity of its roots with the boldness of modern winemaking. Aromas of fresh grapes and citrus evolve towards notes of honeyed apple and fig jam, lifted by a bouquet of white flowers. On the palate, a Champagne with great freshness, mineral precision and fine definition. The finish is long and persistent.*

GODART
LE MOYMER
100% Chardonnay
www.champagne-godart-fils.com

Un domaine certifié à Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne, témoigne d'un soin tout particulier du vignoble jusqu'à la bouteille. La famille Godart a la particularité de travailler en étroite collaboration avec un praticien en thérapie quantique, énergéticien, magnétiseur et géobiologue ! - "*Tout est question d'énergie et de vibration. Et il en va de même pour nos vignes !*".
Le "Moymer" était l'appellation du Mont-Aimé en 1273. Il s'agit d'un lieu chargé d'histoire, aujourd'hui site viticole de grande importance. La cuvée exprime pleinement toute l'élégance attendue du Chardonnay.

*Certified both High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne, this estate shows meticulous care from vineyard to bottle. The Godart family also works in close collaboration with a practitioner of quantum therapy, energy healing, magnetism and geo-biology — "Everything is about energy and vibration. The same goes for our vines!"*
*"Moymer" was the name of Mont-Aimé in 1273, a site steeped in history and now a vineyard of major importance. This cuvée fully expresses all the elegance expected of Chardonnay.*

# Nos coups de cœur...

## *Champagnes that stole our hearts...*

LAURENT PERRIER
ALEXANDRA ROSÉ
2012
80% Pinot Noir
20% Chardonnay
www.laurent-perrier.com

Alexandra Rosé est un vin rare qui provient d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles, un mariage d'exception entre les Grands Crus de Pinot Noir de la Montagne de Reims (Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay) et de Chardonnay de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger) arrivés simultanément à une maturité exceptionnelle après un été 2012 ensoleillé et sec. La fermentation conjointe des Pinots Noirs macérés et des Chardonnays associée à un vieillissement de 10 ans, permettent d'obtenir un nez complexe de fraises écrasées, une bouche de fruits rouges sur une finale d'orange amère pour une robe d'une couleur soutenue orange sanguine avec des bulles très fines et persistantes.

*Alexandra Rosé is a rare wine, the result of a rigorous selection of the best parcels: an exceptional marriage of Pinot Noir Grands Crus from the Montagne de Reims (Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay) and Chardonnay from the Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger), which simultaneously reached outstanding maturity after the sunny, dry summer of 2012. The joint fermentation of macerated Pinots Noirs and Chardonnays, followed by 10 years of ageing, delivers a complex nose of crushed strawberries, a palate of red fruits leading to a finish of bitter orange, and a robe of deep blood-orange colour with very fine, persistent bubbles.*

PIERRE MIGNON
BLANC DE BLANCS
GRAND CRU
100% Chardonnay
www.pierre-mignon.com

Un assemblage issus de Chardonnay Grand Cru de Chouilly, Cramant, Avize, pour cette cuvée de la Maison Pierre Mignon, située à Le Breuil, pour un vignoble de 20 hectares réparti sur les plus jolis terroirs entre la vallée de la Marne et la Côte des Blancs. Véritable fleuron de la maison, le Clos des Graviers figure parmi les plus prestigieuses cuvées de Champagne. Ici, nous avons sélectionné ce beau flacon vieilli sur lies entre 36 à 48 mois, à la robe jaune pâle et reflets de pailles, révélant un nez vif de notes florales et fruits blancs accentué d'agrumes. Une bouche tonique, fraiche, citronnée, persistante, de fruits mûrs, pain d'épices. Beaucoup d'élégance et de finesse.

*A blend of Chardonnay Grands Crus from Chouilly, Cramant and Avize makes up this cuvée from Maison Pierre Mignon, located in Le Breuil, with 20 hectares of vineyard across the finest terroirs between the Marne Valley and the Côte des Blancs. A true jewel of the house, Clos des Graviers ranks among Champagne's most prestigious cuvées. Here we selected this beautiful bottle, aged on lees for 36 to 48 months. Pale yellow robe with straw reflections, a lively nose of floral and white fruit notes lifted by citrus. On the palate: tonic, fresh, lemony, persistent, with ripe fruits and gingerbread. Full of elegance and finesse.*

TRIBAUT-SCHLOESSER
ROSÉ BRUT
50% Pinot Meunier
30% Chardonnay
20% Pinot Noir
www.champagne.tribaut.wine

Domaine familial depuis 1929, niché à Romery au creux de la vallée du Brunet, exploité par Sébastien & Valentin Tribaut, quatrième génération de vignerons. "*Nos cuvées s'adressent à celles et ceux qui veulent découvrir des vins expressifs et authentiques, avec une identité de terroir revendiquée tout en restant fidèle à l'assemblage, la tradition champenoise : marier cépages, années, contenants et méthodes de vinification pour toujours plus de précision et de subtilité*". Ce Rosé Brut en est la parfaite synthèse et révélation aux accents de fruits rouges et d'agrumes. Des fines bulles pour tout moment gourmand sur des viandes blanches ou desserts.

*A family estate since 1929, nestled in Romery in the Brunet Valley, today run by Sébastien and Valentin Tribaut, fourth generation of winemakers. "Our cuvées are for those who want to discover expressive, authentic wines with a strong sense of terroir, while remaining faithful to Champagne tradition: blending grape varieties, vintages, vessels and winemaking methods for ever more precision and subtlety." This Brut Rosé is the perfect synthesis, showing red-fruit and citrus accents. Fine bubbles make it a gourmand choice for white meats or desserts.*

POMMERY
CUVÉE LOUISE
2006
ASSEMBLAGE DE 3 CRUS
www.champagnepommery.com

La Cuvée Louise trouve son origine au sein de ces trois Grands Crus : Avize, Aÿ et Cramant. Créée en hommage à Louise Pommery, la Cuvée Louise est un vin d'une absolue pureté qui exprime la quintessence du savoir-faire œnologique de la Maison Pommery. Si le flacon ne fait pas la cuvée, il y a ici une harmonie totale d'esthétisme entre pureté, beauté, rareté et révélation des sens. Une fine effervescence reflète des nuances or pâle, un nez élégant, complexe et envoûtant, floral et aux notes de camomille, sur une touche beurrée et fumée. La bouche est délicate et vivement exquise en fruits exotiques et d'orange zestée. Unique !

*Cuvée Louise originates from three Grands Crus: Avize, Aÿ and Cramant. Created as a tribute to Louise Pommery, it is a wine of absolute purity, expressing the very quintessence of the Maison's oenological savoir-faire. If the bottle alone does not make the cuvée, here there is a perfect harmony of aesthetics: purity, beauty, rarity and a true sensory revelation. Fine effervescence showing pale-golden nuances. An elegant, complex and captivating nose, floral with chamomile notes, with a buttery and smokey touch. The palate is delicate, vividly exquisite with exotic fruits and orange zest. Unique!*

PANNIER
ÉGÉRIE
ROSÉ DE SAIGNÉE
20%CHARDONNAY
80%PINOT NOIR
www.champagnepannier.com

Gérée depuis 1974 par une Union de Vignerons, la COVAMA, la maison de Champagne Pannier fût créée en 1899 par Louis-Eugène Pannier. Au fil du temps et de travail en excellence, la marque gagne en réputation et s'installe à Château-Thierry en 1937, au cœur des coteaux de la vallée de la Marne. Elle bénéficie de magnifiques carrières de pierres médiévales, idéales pour le vieillissement des cuvées. Ces caves creusées à partir du XII[e] siècle, ont servi à édifier la cité de Château-Thierry.
Égérie est un Rosé extra-brut aux reflets intenses et cuivrés, un nez généreux de fruits noirs. La bouche est complexe et racée, dans une finale très élégante.

*Managed since 1974 by the winegrowers' cooperative COVAMA, Champagne Pannier was founded in 1899 by Louis-Eugène Pannier. Over time, thanks to its pursuit of excellence, the house gained reputation and in 1937 settled in Château-Thierry, in the heart of the Marne Valley slopes. It benefits from magnificent medieval stone quarries, ideal for ageing cuvées. These caves, dug from the 12th century, provided stone for the building of Château-Thierry. Égérie is an extra-brut Rosé with intense coppery reflections, a generous nose of dark fruits, and a complex, racy palate ending in a very elegant finish.*

LOUISE BRISON
À L'AUBE DE LA CÔTE
DES BAR - 2019
50% CHARDONNAY
50% PINOT NOIR
www.louise-brison.fr

Louise Brison est une maison que l'on pourrait nommer comme un producteur de champagnes à valeur gastronomique, millésimés et authentiques. Une méthode globale originale permet à ces champagnes un réel potentiel de garde. Sans fermentation malolactique, sur un dosage de 0g/litre, cette cuvée "À l'Aube de la Côte des Bar" millésimée 2019, a été vinifiée et élevée en fûts de chêne pendant 9 mois. Résultat, une fine harmonie des bulles à la bouche en élégance et complexité, une minéralité équilibrée, une expression fruitée sur des chairs jaune qui s'exprime jusque dans la robe dorée et brillante.

*Louise Brison may be described as a producer of truly gastronomic Champagnes: vintage, authentic, with real ageing potential. An original global approach characterises their methods. Without malolactic fermentation and at zero dosage, this 2019 vintage cuvée À l'Aube de la Côte des Bar was vinified and aged in oak barrels for 9 months. The result is a fine harmony of bubbles, a palate of elegance and complexity, balanced minerality, and an expression of yellow-fleshed fruits in a robe of brilliant golden hue.*

# Nos coups de cœur...

## *Champagnes that stole our hearts...*

VIGNON PÈRE & FILS
BLANC DE BLANCS
POTENCE ROCHELLES
2020
100% Chardonnay
www.champagne-vignon.com

Le terroir de Verzenay transmet sa puissance, sa vinosité ainsi que ses typiques notes de fruits rouges et blancs. La cuvée Potence-Rochelles est exclusivement élaborée à partir de Chardonnay issu du terroir de Verzy, une commune habituellement réputée pour ses Pinots Noir d'exception. Stéphane Vignon nous propose donc une cuvée inattendue. Ce vin est travaillé avec des levures naturelles et dosé en Brut Nature, 0 g/litre. Cuvée parcellaire, élevée en fûts de chêne issus des forêts familiales, sur lies fines, sans collage ni filtrage : expression absolue du Chardonnay !

*The terroir of Verzenay imparts power, vinosité, and its characteristic notes of red and white fruits. The cuvée Potence-Rochelles is crafted exclusively from Chardonnay grown in Verzy — a town usually renowned for its exceptional Pinots Noirs. Stéphane Vignon offers here an unexpected cuvée. Made with natural yeasts and bottled as Brut Nature (0 g/litre), this parcel-based wine is aged in oak barrels from family forests, on fine lees, without fining or filtration: the purest expression of Chardonnay!*

L&S CHEURLIN
BLANC DE BLANCS
L'ELÉGANTE
2015
100% Chardonnay
www.champagne-ls.com

Amoureux défenseurs de leur territoire et de leurs parcelles, Lucie et Sébastien Cheurlin se sont par nature tournés vers une viticulture biologique. Leur grand-père Étienne et leur père Richard leurs ont appris à écouter et ressentir la nature, sa faune et sa flore, indicateurs précieux de la santé de leurs sols. La cuvée L'Élégante est issue de la parcelle Dalivard, elle ne reçoit aucune chimie depuis 2006 et est protégée par des soins à base de minéraux, d'extraits de plantes et d'huiles essentielles ! Un nez puissant et racé, beurré et grillé pour une bouche riche de brioche, caramel ou mirabelle. Idéale avec une poularde à la crème et aux morilles !

*Lucie and Sébastien Cheurlin, passionate guardians of their land and parcels, naturally embraced an organic viticulture. Their grandfather Étienne and father Richard taught them to listen to and feel nature, and its fauna and flora, precious indicators of soil health. The cuvée L'Élégante comes from the Dalivard parcel, free of chemicals since 2006, protected instead by minerals, plant extracts and essential oils. A powerful, characterful nose of butter and toast leads to a rich palate of brioche, caramel and mirabelle plum. Perfect with chicken in cream and morels!*

RUINART
BLANC SINGULIER
ÉDITION 19
100% Chardonnay
www.ruinart.com

La Maison Ruinart, fondée en 1729, est la plus ancienne maison de champagne. Dans ses caves, ses experts du chardonnay perpétuent une "simplexité", véritable signature de la Maison. En 2019, la vigne subit des conditions qui perturbent son cycle. Pour travailler ces chardonnays au profil aromatique révélé par les années chaudes, la maison a choisi pour cette Édition 19 un assemblage spécifique qui comprend 77% de vins issus de la vendange 2019 et 23% de vins de réserve. La robe est dorée et lumineuse à reflets verts, le nez évoque la nectarine et la poire nashi et notes acidulées d'agrumes confits, la bouche est ciselée, gourmande, fraîche et libère son relief aromatique.

*Founded in 1729, Maison Ruinart is the oldest Champagne house. In its cellars, Chardonnay expertise is expressed through a "simplexity" — the House's true signature. The 2019 vintage brought challenges that disrupted the vine's cycle. To work with Chardonnays shaped by the warm-year profile, the House created this Edition 19: 77% from the 2019 harvest and 23% from reserve wines. The robe is golden and luminous with green glints. The nose evokes nectarine, nashi pear, and tangy notes of candied citrus. The palate is precise, gourmand, fresh, with layered aromatic relief.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MAISON KRUG
CLOS DU MESNIL
2009
100% Chardonnay
www.krug.com

La singularité de cette cuvée est de révéler l'extrême précision de l'un des plus beaux terroirs de la Champagne sur une parcelle unique ceinte de murs, le Clos du Mesnil, d'un seul cépage, le Chardonnay et de la vendange d'une seule année, 2009.
Elle illustre l'engagement de la Maison à élaborer des champagnes d'une qualité incontestable en respectant l'individualité de chaque parcelle, en transformant son fruit en un vin unique. Ce savoir-faire requiert une dégustation minutieuse des baies avant les vendanges, puis une sélection rigoureuse du fruit. Les accords avec les saveurs des océans fonctionnent à merveille, essayez-donc avec des huîtres creuses...

*The uniqueness of this cuvée lies in revealing the extreme precision of one of the finest terroirs in Champagne on a single walled plot, the Clos du Mesnil, from only one grape variety, Chardonnay, and from one harvest, 2009.*
*It illustrates the House's commitment to producing champagnes of unquestionable quality while respecting the individuality of each parcel, transforming its fruit into a unique wine. This expertise requires meticulous tasting of the berries before harvest, followed by a rigorous selection of the fruit. It pairs beautifully with seafood, so try it with oysters...*

*Le phare de Vernezay veille sur les parcelles...*

*The Vernezay lighthouse keeps watch on the parcels...*

# Chez Aline et Maxime

## BAR À VINS ET BISTROT

# Les coudes sur la table

En Champagne, il y a aussi des vins tranquilles et des vignerons engagés qu'Aline Poudras et Maxime Detrez vous convient passionnément à découvrir dans leur bar à vin où l'on vous incite à lever le coude autant qu'à le poser sur la table en toute impunité conviviale qui se respecte !

Plus de 350 références locales et de vignobles explorés pour construire patiemment et avec un certain caractère, une cave reconnue par les fins gosiers rémois. À emporter sans modération ou après avoir profité de l'ambiance bistrot et canaille des plats du midi à l'accent régional évoluant aux saveurs de l'instant, donc souvent. En soirée, on prendra plaisir à l'ambiance décontractée et familiale d'une cuisine à partager en prenant soin de suivre les bons conseils d'Aline pour découvrir un vin sélectionné selon vos plaisirs avoués.

Une carte lisible par tous, sans prétention, mais qui vous obligera assurément de prendre vos précautions en réservant à l'avance !

Des plats presque familiers et particulièrement remarqués comme : Escargots de Bouzy en croquilles, Chèvre d'Argonne rôti piment d'Espelette et miel, Duo de brochettes de volaille citron thym, Planche de charcuteries, Rillette de poissons et fenouil, Gambas "Black Tiger" entières et sauce Chimichurri, Lamelles d'encornets poêlées en persillade, Pâté croûte (volaille Cheddar affiné oignons confits), Côte de bœuf de chez Denis, sauce du moment, Burger d'effiloché de bœuf, Cheddar et sauce barbecue, Pommes de terre grenaille, Planche de fromages, Tarte au chocolat praliné et caramel, Moelleux rhubarbe et glace du moment...

"Les coudes sur la table", une adresse, un rendez-vous gourmand de midi à minuit pour les sales gosses que nous sommes de temps en temps !

*In Champagne, there are also still wines and committed winemakers whom Aline Poudras and Maxime Detrez eagerly invite you to discover in their wine bar, where you're encouraged to raise your glass as readily as resting your elbows on the table, in true convivial fashion!*

*With more than 350 references, both local and from further afield, they have built up—patiently and with character—a cellar now well-known to the discerning palates of the Reims people. To take home without moderation, or enjoyed after a lively lunch of regional-tinged bistro fare, constantly evolving with the season's flavours.*

*In the evening, the mood is relaxed and family-style, with dishes to share. Aline's expert advice ensures you'll discover a wine perfectly matched to your admitted pleasures. An unpretentious and easy to navigate menu, but you'd be wise to reserve beforehand!*

*You'll find dishes that feel almost familiar, yet stand out in their own right: Escargots de Bouzy en croquilles, Chèvre d'Argonne rôti piment d'Espelette et miel, Duo de brochettes de volaille citron thym, Planche de charcuteries, Rillette de poissons et fenouil, Gambas "Black Tiger" entières et sauce Chimichurri, Lamelles d'encornets poêlées en persillade, Pâté croûte (volaille Cheddar affiné oignons confits), Côte de bœuf de chez Denis, sauce du moment, Burger d'effiloché de bœuf, Cheddar et sauce barbecue, Pommes de terre grenaille, Planche de fromages, Tarte au chocolat praliné et caramel, Moelleux rhubarbe et glace du moment...*

*"Les Coudes sur la Table" is more than an location-it's a rendezvous, a gourmet playground open from noon to midnight, for the mischievous grown-up kids we all are every now and then!*

***Infos pratiques :***

**Les coudes sur la table**
1 Rue des Elus
51100 Reims
Tél. +33 (0) 766 081 262
www.lescoudessurlatable-reims.fr
lescoudessurlatable.forum@gmail.com

*Article de Michel Douard, Photo de Didier Laget - www.oazar.eu*

# Deux millions !

Cette fois, Didier pousse un peu loin le bouchon. Littéralement. Quand je le découvre une bouteille à la main et lui demande pourquoi il veut sabrer le champagne, il me considère avec l'air suffisant qu'il adopte souvent quand il s'apprête à me contredire : il n'a pas l'intention d'ouvrir cette bouteille avec un sabre, nigaud que je suis ; pas de « sabrer » le champagne, mais de le « sabler », c'est à dire de le déguster avidement et avec joie pour célébrer un événement. Je n'ai pas le temps de lui demander de quel événement il s'agit qu'il se lance dans une explication de l'expression « sabler », sans que j'aie la moindre envie d'en savoir plus. « Sabler », me dit-il d'un ton docte, c'est boire son verre rapidement, faire disparaître d'un coup le liquide pétillant dans son gosier, comme on verse de la matière en fusion dans un moule en sable.

Sable, sabler, ai-je compris ? Et donc, l'interrogé-je, que fête-t-on ? Au lieu de répondre, il brandit une photo de bulles de champagne éclatant à la surface d'une flûte, un cliché dont il est manifestement fier. Ce ne sont pas des bulles, d'après lui, mais un collier de nobles perles qui captent la lumière et créent la féérie. Ben voyons. Je tente de le recadrer : pour quelle occasion allons-nous boire du champagne ? Mais il continue de digresser en remplissant mon verre. Sais-je combien de bulles contient celui-ci ? Je lève les yeux au plafond, m'attendant à ce qu'il les compte. Non, il s'appuie sur la science. Sachant qu'il y a 5 litres de gaz carbonique dans une bouteille de 75 cl, soit 0,7 cl dans une flûte, plus d'une dizaine de millions de bulles sont ainsi générées… Il faut évidemment prendre en compte que 80 % de ce gaz s'échappe par la surface du vin, et qu'il reste donc environ 2 millions de bulles dans le verre que je porte à mes lèvres.

2 millions ! D'accord… Et qu'est-ce qu'on fête avec ces 2 millions de bulles en une gorgée ?

Un anniversaire. Les 40 ans de notre cher éditeur.

Tchin !

## Two million!

*This time, Didier is pushing—the cork, quite literally—things a bit far[1]. When I find him with a bottle in hand and ask why he wants to sabre the Champagne, he gives me that smug look he so often wears when he's about to contradict me. He has no intention to crack open this bottle with a sabre, silly me; not sabrer the Champagne, but sabler (from sable, the word for sand in French) it, meaning to savour it avidly and merrily to celebrate an event.[2]*

*I don't even have time to ask what event before he launches into an explanation of the expression, an etymological detour I had no desire to take. "Sabler," he tells me with a pedantic tone, means to drink one's glass quickly, to make the sparkling liquid disappear in a single gulp, like molten metal being poured into a sand mould.*

*Sand, sabler, did I get it? So, 'enquir'd I', what exactly are we celebrating? Instead of answering, he waves under my nose a photo of Champagne bubbles bursting at the surface of a flute, a shot he's clearly proud of. According to him, they're not bubbles at all, but a necklace of noble pearls, capturing the light and creating magic. Yes... of course!*

*I try to steer him back on track: what's the occasion for drinking Champagne? But he keeps digressing while filling my glass. Do I know, he asks, how many bubbles it contains? I roll my eyes, expecting him to start counting. No—he's turning to science. Since there are 5 litres of carbon dioxide in a 75 cl bottle, that makes 0.7 cl in a flute, generating more than ten million bubbles. Naturally, one must account for the 80% of gas that escapes from the surface of the wine, leaving roughly two million bubbles in the glass I'm raising to my lips.*

*Two million! All right, then… but what exactly are we celebrating with these two million bubbles in a single sip?*

*A birthday. Our dear editor's 40th.*

*Cheers!*

*1- Pousser le bouchon ('pushing the cork') is a French idiom, meaning taking/pushing things too far.*

*2- Small but sparkling detail: in French, "sabrer le Champagne" means to lop the top off the bottle with a sabre (Napoleon would approve), while "sabler le Champagne" means to drink it merrily in celebration.*

**Olivier Krug, directeur de la Maison Krug et sixième génération de la famille Krug.**

La Maison a été fondée à Reims en 1843 par Joseph Krug, un visionnaire non-conformiste à la philosophie intransigeante. Ayant compris que la véritable essence du champagne réside dans le plaisir même, son rêve était de créer le meilleur champagne possible, chaque année, quelles que soient les variations climatiques annuelles. En accordant une attention particulière au caractère du vignoble, en respectant l'individualité de chaque parcelle et de son vin, et en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de nombreuses années différentes, Joseph Krug a pu réaliser son rêve.
Six générations de la famille Krug ont perpétué ce rêve, enrichissant la vision et le savoir-faire du fondateur.
Chaque année, la maître de chai Julie Cavil assemble plus de 120 vins provenant de plus de 10 millésimes différents, exprimant ainsi une richesse de saveurs et d'arômes impossible à obtenir avec les vins d'une seule année. Chaque récolte est l'occasion de découvrir les caractéristiques uniques que la nature a à offrir : chaque parcelle, à travers son vin, est un ingrédient unique du champagne Krug.

***Director of Maison Krug and sixth generation of the Krug family.***

*The House was founded in Reims in 1843 by Joseph Krug, a non-conformist visionary with an uncompromising philosophy. Convinced that the true essence of Champagne lies in pleasure itself, his dream was to craft the best possible Champagne every year, whatever the annual climate variations. By paying close attention to the character of each vineyard, respecting the individuality of every parcel and its wine, and building a vast library of reserve wines from many different years, Joseph Krug made that dream a reality.*
*Six generations of the Krug family have carried that dream forward, enriching the founder's vision and savoir-faire. Each year, cellar master Julie Cavil blends more than 120 wines from over 10 different vintages — capturing a depth of flavours and aromas that could never be achieved from a single year. Every harvest is a chance to uncover the unique traits nature has to offer: each parcel, through its wine, is a unique ingredient in Krug Champagne.*

# Maison Krug

## *Une approche unique de la création de champagne*

***A unique approach to creating Champagne***

*Photos constructeur*

***"Le savoir-faire artisanal est au cœur de la Maison Krug. Chaque jour, nous rendons hommage au fruit, à la vigne et à la singularité de chaque parcelle, c'est pourquoi nous nous sentons responsables de la préserver. La durabilité est une évidence pour nous.»***

**Julie Cavil**, Maître de chai Krug

*"Craftsmanship is at the heart of Maison Krug. Each day we honour the fruit, the vine, and the individuality of every plot of land — and with that comes the desire and responsibility to protect them. Sustainability is second nature to us."*

***Julie Cavil,** Krug Cellar Master*

Inaugurée en 2024 après sept ans de travaux, la cave Joseph est située au cœur d'Ambonnay. Avec une superficie totale de 9 500 mètres carrés et huit caves indépendantes, le site Joseph engage la Maison dans une voie passionnante vers l'avenir, en accord avec l'esprit visionnaire de Joseph Krug.

*Inaugurated in 2024 after seven years of work, the Joseph Cellar is located in the heart of Ambonnay. Covering 9,500 square meters and housing eight independent cellars, this Joseph site carries the House into an exciting future, in keeping with Joseph Krug's visionary spirit.*

**"Krug in the kitchen"...**

Forte de sa longue histoire dans le monde de la gastronomie, la Maison Krug a fait appel à sa communauté mondiale de chefs ambassadeurs Krug pour qu'ils s'inspirent de la notion d'individualité et transforment un seul ingrédient culinaire en recettes inattendues à associer à un verre de Krug Grande Cuvée ou de Krug Rosé. Inspiré par l'esprit non conformiste de son fondateur, Krug in the Kitchen célèbre l'art de l'expérimentation pour favoriser la créativité.
Les chefs, en tant qu'artisans de la gastronomie, s'inspirent également de la nature et de l'abondance de ses ingrédients. Cette année, ils se sont réunis pour rendre hommage à la carotte aux multiples facettes.
Orange, violette, rouge, blanche, jaune ou même noire, la carotte, sans prétention, se prête à la transformation de sa texture, de sa saveur et de son arôme. Sa délicate douceur se marie parfaitement avec le sel, l'amertume, l'acidité et l'umami. Le Krug Rosé peut faire ressortir les saveurs plus prononcées de la carotte, tandis que le Krug Grande Cuvée fait ressortir sa fraîcheur et ses notes d'agrumes. Cuite au four, en purée, bouillie, écrasée, caramélisée, rôtie ou en jus, les expressions et interprétations de la carotte sont infinies. Salée ou sucrée, croquante ou crémeuse, grillée ou crue, elle brillera dans des associations à la fois contrastées et harmonieuses.

**"Krug in the kitchen"...**

*With its long history in the world of gastronomy, the Maison Krug has called on its global community of Krug's chefs ambassadors to embrace the notion of individuality and transform a single ingredient into unexpected recipes to pair with a glass of Krug Grande Cuvée or Krug Rosé. Inspired by the non-conformist spirit of its founder, Krug in the Kitchen celebrates experimentation as a way to spark creativity.*
*As artisans of gastronomy, the chefs also draw inspiration from nature and its abundance of ingredients. This year, they paid tribute to the many faces of the carrot. Orange, purple, red, white, yellow, even black — the humble carrot lends itself to endless transformations of texture, flavour, and aroma. Its gentle sweetness pairs beautifully with salt, bitterness, acidity, and umami. Krug Rosé can highlight its more intense notes, while Krug Grande Cuvée brings out its freshness and citrusy edge. Oven-roasted, puréed, boiled, mashed, caramelised, grilled, juiced — the carrot's possibilities are infinite. Sweet or savoury, crunchy or creamy, raw or roasted, it shines in contrasting yet harmonious pairings.*

**Chaque année apporte une nouvelle édition...**
Le numéro de l'Édition fait référence au nombre d'années pendant lesquelles le rêve de Joseph Krug – ou celui de la sixième génération de la famille Krug – a été recréé. La première Édition de Krug Grande Cuvée a été composée autour de la récolte de 1845, tandis que l'histoire de Krug Rosé remonte à 1976. Chaque année, une nouvelle création, un assemblage unique, une mise en bouteille unique – donc une nouvelle Édition de Krug Grande Cuvée ou de Krug Rosé – voit le jour.

***A new Edition every year...***
*The Edition number refers to the number of years since Joseph Krug's dream — or that of his sixth generation of descendants — has been recreated. The first Edition of Krug Grande Cuvée was based on the 1845 harvest, while Krug Rosé dates back to 1976. Every year brings a new creation, a unique blend, a unique bottling — in other words, a new Edition of Krug Grande Cuvée or Krug Rosé.*

**L'année 2017 en Champagne**
L'année 2017 a été marquée par une maturation inégale dans toute la région, ce qui s'est avéré propice pour le Chardonnay et a nécessité un tri minutieux des Pinot Noir et des Meunier. Elle a commencé par un mois de janvier froid, suivi d'un temps clément en février et mars qui a réveillé prématurément les vignes. Les gelées printanières qui ont suivi ont entraîné des pertes importantes. Le temps chaud qui a suivi a permis une floraison dans des conditions idéales, tandis que les averses estivales ont accru la pression des maladies, entraînant des pertes supplémentaires de fruits, estimées à 20 %. Le temps sec et chaud a permis de sauver les raisins restants pour les vendanges, qui ont eu lieu du 25 août au 15 septembre.

***Champagne in 2017***
*The year 2017 was marked by uneven ripening across the region, favorable to Chardonnay but requiring careful sorting of Pinot Noir and Meunier. A cold January was followed by mild weather in February and March, that awakened the vines early. Subsequent spring frosts caused heavy losses. Warm weather then allowed flowering in ideal conditions, while summer rains increased disease pressure and led to further fruit loss, estimated at 20%. Dry, warm conditions later saved the remaining grapes for harvest, which ran from August 25 to September 15.*

**Krug Grande Cuvée - 173ème Édition**

En 2017, assemblage de 150 vins
issus de 13 millésimes différents.
Le plus jeune date de 2017 et le plus ancien remonte à 2001. Sa composition finale est de 44 % de Pinot Noir, 34 % de Chardonnay et 22 % de Meunier. Les vins de réserve provenant de la vaste bibliothèque de la Maison représentaient 31 % de l'assemblage final.

*In 2017, a blend of 150 wines*
*from 13 different vintages.*
*The youngest dates from 2017 and the oldest from 2001. Final composition: 44% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 22% Meunier. Reserve wines from the House's vast library made up 31% of the final blend.*

**Krug Rosé - 29ème Édition**

Assemblage d'une sélection de 29 vins provenant de 5 millésimes différents, le plus jeune datant de 2017 et le plus ancien de 2010. Sa composition finale est de 53 % de Pinot Noir, dont 11 % de vins de Pinot Noir macérés de manière traditionnelle, 28 % de Chardonnay et 19 % de Meunier. Les vins de réserve provenant de la vaste bibliothèque de la Maison représentent 33 % de l'assemblage final.

*A blend of 29 wines*
*from 5 different vintages, the youngest from 2017, the oldest from 2010. Final composition: 53% Pinot Noir (including 11% traditionally macerated Pinot Noir wines), 28% Chardonnay, 19% Meunier. Reserve wines represented 33% of the final blend.*

**Un savoir-faire sans compromis !**

Pour la Maison Krug, l'individualité est l'art de transformer la récolte de chaque parcelle de vigne en un vin unique qui capture son caractère distinctif. Toutes les décisions en matière de viticulture et de vinification sont prises dans cette optique, afin de renforcer la connaissance des individualités, sur la base d'observations et de dégustations minutieuses. Cette approche commence dans les vignobles, où les décisions viticoles sont adaptées à chaque parcelle et où la maturité des baies est évaluée par des dégustations afin de déterminer la date optimale de récolte. Après la récolte, ces baies sont pressées et fermentées séparément, afin d'obtenir des vins riches en contrastes et aux expressions différentes. Ce n'est qu'en évaluant ces individualités que la maître de chai Julie Cavil et le comité de dégustation peuvent pleinement apprécier les nuances uniques de chacune d'entre elles, ce qui leur permet de pratiquer l'art méticuleux de l'assemblage.

Dès le début de la saison de croissance, Julie Cavil et son équipe réfléchissent déjà à l'impact des conditions climatiques de l'année sur chaque individualité. L'impact du climat sur les raisins, puis sur l'expression des vins de l'année, est mis en perspective avec les vins de réserve des années précédentes dans la salle de dégustation.

Pendant six mois, environ 5 000 notes de dégustation sont enregistrées pour quelque 400 vins de plus de 10 millésimes différents afin de déterminer l'assemblage des prochaines Éditions de Krug Grande Cuvée et Krug Rosé. Chaque nouvelle Édition est un hommage aux terroirs et au fruit du travail passionné de personnes, du Comité de Dégustation au Cercle des Vignerons Krug (les vignerons membres de la Maison), qui travaillent ensemble pour élaborer le meilleur champagne, quelles que soient les variations climatiques annuelles.

Une fois assemblées, ces bouteilles descendent dans les caves de Krug où elles développeront leur complexité et leur caractère pendant environ 7 ans. Lorsqu'elles seront dévoilées, des années plus tard, après une dégustation finale, la composition finale aura gagné en profondeur, en élégance et en générosité. Tous les champagnes Krug continueront à gagner en patine et en complexité avec le temps. Pour la Maison Krug, le temps n'est pas une contrainte mais une force et un allié constant. Il faut plus de 20 ans pour élaborer une nouvelle Édition de Krug Grande Cuvée, l'expression la plus généreuse du champagne.

***Uncompromising savoir-faire!***

*For Maison Krug, individuality means turning the harvest of each vineyard parcel into a wine that captures its distinctive character. Every viticultural and winemaking decision is made with that in mind — deepening the understanding of individual plots through close observation and tasting.*

*This begins in the vineyards, where farming is adapted to each parcel and ripeness is gauged by tasting the berries to set the optimum harvest date. After picking, the grapes are pressed and fermented separately, producing wines rich in contrast and expression. Only by assessing these individualities can cellar master Julie Cavil and the tasting committee fully grasp their nuances and practice the meticulous art of blending.*

*From the start of the growing season, Julie Cavil and her team consider how the year's climate will shape each individuality. The weather impact on that year's grapes and wine expressions are then put into perspective alongside reserve wines from past years in the tasting room. Over six months, around 5,000 tasting notes are logged on some 400 wines from over 10 vintages to determine the blends of the next Editions of Krug Grande Cuvée and Krug Rosé. Each new Edition pays tribute to the terroirs and to the passionate work of many people — from the Tasting Committee to the Krug Growers' Circle (winegrowers House members) — who come together to create the best Champagne, whatever the year's weather conditions.*

*Once blended, the bottles are sent down to Krug's cellars to age for about seven years, developing complexity and character. When they are unveiled years later, after a final tasting, the final composition would have gained depth, elegance, and generosity. All Krug Champagnes will continue to grow in patina and complexity over time. For Maison Krug, time is not a constraint but a force, a constant ally. It takes more than 20 years to craft a new Edition of Krug Grande Cuvée — the most generous expression of Champagne.*

**www.krug.com**

# Domaine Alexandre Bonnet

Installé aux Riceys depuis 1970, le Domaine Alexandre Bonnet est assurément l'un des ambassadeurs emblématiques de ce renouveau champenois dont on parle.
Situé sur la plus grande commune viticole de la Champagne, c'est le seul village à pouvoir revendiquer les trois AOC : Champagne, Rosé des Riceys et Coteaux Champenois. Le domaine cultive son vignoble selon une approche agroécologique pionnière et certifiée (HVE et VDC depuis 2015).
Sous la direction d'Arnaud Fabre, le domaine revendique un style hédoniste et précis, enraciné dans le caractère de son terroir et l'excellence de son Pinot Noir.
Les pentes abruptes des Riceys, les valeurs géologiques du sol calcaire kimméridgien (une des deux époques du Jurassique, l'autre étant le Portlandien) repérable par ses marnes et petits fossiles d'huîtres notamment. D'autres domaines le connaissent bien puisque celui-ci forme un arc allant de l'extrême du Val de Loire, passant au Nord de la Bourgogne, Sud de la Champagne et se terminant dans le sud de l'Angleterre !
Par cette typologie unique en Champagne de valonnement des terrains, les expositions sont ici multiples et forment une mosaïque viticole unique qui permet au domaine de proposer une gamme de vins aux expressions distinctes, sincères et identitaires.
C'est au coeur de ce territoire singulier que le Domaine Alexandre Bonnet, dévoile deux nouvelles cuvées parcellaires à l'identité propre : Les Vignes Blanches et Hardy.
Deux lectures uniques du Pinot Noir, cépage emblématique de la région, issues d'une sélection massale* maison.

*Established in Les Riceys since 1970, Domaine Alexandre Bonnet is undoubtedly one of the iconic ambassadors of Champagne's revival.*
*Located in the largest wine-growing town in Champagne, it is the only village to boast three AOCs: Champagne, Rosé des Riceys and Coteaux Champenois. The estate cultivates its vineyards using a pioneering and certified agro-ecological approach (HVE and VDC since 2015).*
*Under the direction of Arnaud Fabre, the estate boasts a defined epicurean style, rooted in its terroir's character and the excellence of its Pinot Noir.*
*The steep slopes of Les Riceys and the geological values of the Kimmeridgian limestone soil (one of the two periods of the Jurassic, the other being the Portlandian) identifiable by its marls and small oyster fossils in particular.*
*Well known by other estates as it forms an arc stretching from the far end of the Loire Valley, passing through northern Burgundy and southern Champagne, and ending in southern England!*
*Thanks to this unique undulating terrain in Champagne, there are multiple exposures here forming a unique viticultural mosaic that allows the estate to offer a range of wines with distinct, authentic and individual expressions.*
*It is in the heart of this singular territory that Domaine Alexandre Bonnet unveils two new single-vineyard cuvées with their own identity: Les Vignes Blanches and Hardy.*
*Two exclusive interpretations of Pinot Noir, the region's emblematic grape variety, from an in-house massal selection*.*

ALEXANDRE BONNET
BLANC DE NOIRS
VIGNES BLANCHES
2019
100% Pinot Noir Champenois

ALEXANDRE BONNET
BLANC DE NOIRS
HARDY
2019
100% Pinot Noir Champenois

**AGROÉCOLOGIE ?**

ou agro-écologie, est une méthode de culture qui s'inspire de la nature et de l'observation des écosystèmes pour en reproduire les caractéristiques complexes de la biodiversité. C'est par exemple : couvrir les sols par des végétaux vivants ou morts pour limiter le dessèchement et alimenter des organismes (lombrics, champignons, bactéries...) soutiens de la fertilisation ; protéger les parcelles par des haies, prairies fleuries, fossés pour héberger et alimenter une faune diversifiée de pollinisateurs ou auxiliaires prédateurs des ennemis des cultures ; diversifier les cultures pour favoriser des fonctions écologiques apportées par le sarrasin, la moutarde, le trèfle et autres apporteurs d'azote fertilisant.

***AGROECOLOGY?***

*Or agro-ecology, is a method of cultivation inspired by nature and the observation of ecosystems in order to reproduce the complex characteristics of biodiversity.*
*Examples include: covering the soil with living or dead vegetation to limit drying out and feed organisms (earthworms, fungi, bacteria, etc.) that support fertilisation; protecting plots with hedges, flowering meadows and ditches to shelter and feed a diverse fauna of pollinators or predators of the natural enemies of crops; diversifying crops to promote the ecological functions provided by buckwheat, mustard, clover and other nitrogen-fixing plants.*

Ces deux cuvées bénéficient d'une méthodologie de travail, de la culture de la vigne à la mise en bouteille, très stricte et exigeante. Des vendanges exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.
Pressurage pneumatique lent, débourbage statique, levurage simple, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.
Un vieillissement de 48 mois en moyenne sur lies, dégorgement avec très faible dosage de 1g/L pour préserver l'expression et la différence du lieu.
- **Les vignes blanches** : lieu-dit orienté au levant, offre une séduisante complexité exotique et épicée portée par une bouche puissante et énergique à la finale d'une vitalité saline. La cuvée révèle tout le potentiel d'un Pinot Noir de plus de 40 ans. Un champagne très complet, à marier idéalement avec une volaille de Bresse à la crème ou une mouclade charentaise.
- **Hardy** : lieu-dit regardant le Nord, une parcelle "ardue" à cultiver dessine un vin ciselé et lumineux, aux arômes d'agrumes et de fleurs, prolongés par une bouche intense et vibrante. Un accord parfait avec une oursinade ou des langoustines à la plancha.

2019 : ce fût une année chaude avec plusieurs épisodes de forte chaleur. Culture d'une grande maturité et très bon état sanitaire. Un millésime qui garde un très bel équilibre.

*These two vintages benefit from a very strict and demanding working methodology, from vine cultivation to bottling. Harvesting exclusively by hand and continuing according to the ripeness of the grapes. Sorting takes place in the vineyard. Immediate transport in open-sided crates.*
*Slow pneumatic pressing, static settling, single yeast addition, natural malolactic fermentation, low sulphite content, light filtration after cold stabilisation.*
*Aged for an average of 48 months on lees, disgorged with a very low dosage of 1g/L to preserve the terroir's expression and character.*
*- **White vines:** a south-facing vineyard offering an appealing exotic and spicy complexity, carried by a powerful and energetic palate with a saline finish. The cuvée reveals the full potential of a Pinot Noir that is over 40 years old. A very complete champagne, ideal for pairing with Bresse chicken in cream sauce or a Charente mouclade.*
*- **Hardy:** a north-facing plot, difficult to cultivate, producing a chiselled, luminous wine with citrus and floral aromas, prolonged by an intense and vibrant palate. A perfect match for sea urchins or langoustines à la plancha.*

*2019 was a hot year with several periods of intense heat. Great maturity of grapes in very healthy condition. A vintage that retains a beautiful balance.*

**www.alexandrebonnet.com**

* Sélection massale : méthode de sélection génétique opérée par l'homme dans une espèce végétale ou animale, qui consiste à choisir les reproducteurs en fonction de leurs performances propres et non de celles de leurs descendances. (Source : Ministère de la Culture)
** Massal selection: a method of genetic selection carried out by humans in a plant or animal species, which consists of choosing breeding stock based on their own performance rather than that of their offspring. (Source: Ministry of Culture)*

# La lentille, ça pétille !

Ou plutôt **les Lentillons de Champagne**, une petite lentille rose, fine et fondante, cultivée dans la plaine champenoise. C'est une variété très ancienne, aux origines paysannes appréciée pour sa rusticité et sa capacité à pousser sur des sols pauvres mais presque oubliée après la seconde guerre mondiale et la mécanisation agricole qui fit reculer les cultures locales traditionnelles. Des agriculteurs passionnés et plus particulièrement autour de Brenne-le-Château, Aix-en-Othe et Châlons-en-Champagne, ont relancé la culture du lentillon avec des semences conservées et retrouvées. En 1998, une association de producteurs est créée pour protéger la variété et obtenir une reconnaissance officielle (IGP, en cours). Plante assez fragile, elle est souvent associée en culture avec le seigle qui lui sert alors de tuteur.

C'est une petite lentille, rose saumon et légèrement orangée. Assez unique en son genre, gustativement, sa texture est fine et non farineuse, elle garde une belle tenue à la cuisson. Légèrement noisettée et sucrée et appréciée des chefs, notamment pour accompagner le Jambon de Reims, le boudin blanc, la poularde, le canard, le foie gras et même le homard, mais aussi simplement en diverses salades tièdes (avec des échalotes, vinaigre de Reims et une huile de noisette), en veloutés, purées ou plats végétariens car riche en fer et protéines.

Risquez-vous aussi en cuisine sucrée, le lentillon n'a pas fini de vous surprendre !

Disponible dans les épiceries locales et directement chez de nombreux producteurs.

**Plus d'infos** : www.lentillon-champenois.fr

## *Lentils with Sparkle!*

*Or rather, **Lentillons de Champagne**—a small, rose-hued lentil, delicate and melting, cultivated in the Champagne plain. This very old variety, of rural farming origin, was long prized for its rusticity and its ability to grow in poor soils, but it was almost forgotten after the Second World War and the rise of agricultural mechanisation, which pushed back many traditional local crops. Passionate farmers—particularly around Brenne-le-Château, Aix-en-Othe and Châlons-en-Champagne—revived the cultivation of lentillons using preserved and rediscovered seeds. In 1998, a producers' association was created to protect the variety and secure official recognition (IGP, currently in progress). A rather fragile plant, it is often grown together with rye, which serves as its natural support.*

*The lentillon is a small lentil, salmon-pink with a touch of orange. Quite unique in its kind, its texture is fine rather than floury, holding beautifully when cooked. With subtle notes of hazelnut and a hint of sweetness, it has won the favour of chefs, notably as pairings with Jambon de Reims, boudin blanc, poultry, duck, foie gras and even lobster. It also shines simply in warm salads (with shallots, Reims vinegar and hazelnut oil), in veloutés, purées or vegetarian dishes, thanks to its richness in iron and protein.*

*Dare to try it in sweet recipes too—lentillons still have surprises in store!*

*Available in local delicatessens and directly from many producers.*

***More info:*** ***www.****lentillon-champenois.fr*

# Le Chaource

Son nom vient d'un petit village de l'Aube. Fromage au lait de vache, situé dans la famille des pâtes molles à croûte fleurie, le Chaource bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1970. On le trouve au lait pasteurisé ou au lait cru. Vous connaissez notre faiblesse pour ce dernier et notre passion pour les fromages vivants !
À la Ferme des Tourelles, située dans l'Aube à Ervy-le-Châtel, les fromages sont moulés à la louche et retournés manuellement selon la tradition depuis le Moyen-Âge. Une maturation du lait durant toute une nuit à 12°C, avant de passer au caillage. Voilà tout le savoir-faire et le secret de fabrication qui permet à ce lait cru bien vivant de développer les bons micro-organismes, les bactéries lactiques, les arômes naturels, ses levures, de décupler ses vertus nutritionnelles (calcium, sels minéraux…) et de sublimer ses qualités gustatives. Enfin, cela contribue à assurer une qualité constante pour offrir un produit savoureux tout au long de l'année en s'accommodant des variations imprévisibles de la vie du lait cru. Il est salé au sel sec puis mis à sécher. Un affinage en cave d'un minimum de quatorze jours sera nécessaire pour développer toutes ses qualités et sa belle croûte blanche lisse et fleurie.
Une pâte onctueuse sous une croûte blanche et un cœur crémeux souvent friable sont les signes de reconnaissance d'une fabrication de qualité. Gustativement, il est aérien et délicat, aux accents de noisette, de crème, de champignons frais. Plus affiné, il développera un caractère plus fermier, voire des arômes fruitiers. Deux tailles sont disponibles : le petit entre 250 et 380g  et le grand entre 450 et 700g.
Il sera parfait en accord sur un Bouzy, un rosé des Riceys, un Champagne brut ou blanc de blancs. Testez-le aussi en cuisine sur des plats réconfortants, il vous surprendra par la touche d'élégance qu'il apportera.

**Site de l'AOP** : www.fromage-chaource.fr

*Its name comes from a small village in the Aube. This cow's milk cheese belongs to the family of soft cheeses with a bloomy rind, and has carried the Protected Designation of Origin since 1970. It's either made with pasteurised or raw milk. Needless to say, we have a soft spot for the latter and a passion for cheeses that are alive!*
*At the Ferme des Tourelles, in Ervy-le-Châtel (Aube), cheeses are ladled into their moulds and turned by hand, following traditions dating back to the Middle Ages. The milk is left to mature overnight at 12°C before curdling. This is the expertise and secret behind the production process that allows this lively raw milk to develop the right micro-organisms, lactic bacteria, natural aromas and yeasts, increasing its nutritional value (calcium, mineral salts, etc.) tenfold and enhancing its taste qualities. It also ensures consistent quality, offering a delicious product all year round while adapting to the unpredictable variations of raw milk. Once salted with dry salt, the cheeses are left to dry, then aged for at least fourteen days in the cellar so they can fully develop their character and that fine, smooth, white bloomy rind.*
*Beneath the rind, a creamy paste and a heart that's soft yet often crumbly are the hallmarks of authentic craftsmanship. On the palate, Chaource is light and delicate, with notes of hazelnut, cream, and fresh mushrooms. With longer ageing, it takes on a more rustic edge, sometimes revealing fruity aromas. Two sizes are available: small (250–380 g) and large (450–700 g).*
*It pairs beautifully with a Bouzy, a rosé from Les Riceys, a brut Champagne, or a blanc de blancs. Try it as well in comfort food recipes—you'll be surprised by the touch of elegance it brings.*

***AOP website**: www.fromage-chaource.fr*

Recettes de Chefs

Arnaud Lallement
Philippe Mille
Benjamin Andreux

ARNAUD LALLEMENT
*L'assiette champenoise - Reims*

# *Homard Bleu, hommage à mon papa, jus des têtes*

**Ingrédients (4 personnes) :**

- 4 pièces de homard bleu
- 50g de carottes
- 50g de poireaux
- 50g d'oignons
- 50g de Cognac
- 1L de crème fraîche
- 1 belle pomme de terre
- herbes de saison du jardin
- échalotes
- paprika, sel, poivre

**Déroulé :**

**Cuisson du Homard Bleu :**
- Cuire 4 pièces de Homard bleu
  2 minutes pour la queue
  5 minutes pour les pinces

**Bouillon de Homard Bleu :**
- Carapaces de homard bleu
- Colorer le tout puis déglacer avec 50gr de Cognac.
- Ajouter 1L d'eau puis cuire doucement.
- Passer au chinois étamine.
- Réserver les ¾ pour la sauce de Homard Bleu
- Garder ¼ pour lustrer les pommes de terre

**Sauce Homard Bleu :**
- Couper les têtes
- Faire colorer les échalotes puis ajouter le paprika, bien colorer.
- Ajouter les têtes de homard, bien colorer
- Déglacer au cognac, puis au vin doux, laisser réduire
- Ajouter le bouillon réservé pour la sauce et 1L de crème fraîche, réduire de 2/3 à feu doux.
- Passer au chinois étamine puis réserver au chaud, vérifier l'assaisonnement.

**La pomme de terre :**
- Tailler finement un rond de pomme de terre par personne
- Garnir avec les coudes et les pinces de homard décortiqués et taillés au couteau.
- Replier le rond de pomme de terre en forme de Tricorne.
- Glacer l'ensemble au bouillon de homard beurré réservé au préalable.

**Dressage :**
- Dans une assiette, mettre la queue de homard puis les pommes de terre en Tricorne.
- Ajouter quelques herbes de saison du jardin
- Servir la sauce à part à disposition.

ACCORD PROPOSÉ

KRUG
ROSÉ
53% Pinot Noir
28% Chardonnay
19% Meunier
www.krug.com

ARNAUD LALLEMENT
*L'assiette champenoise - Reims*

# *Langoustine Royale rôtie huile d'olive Vale Duro, Nage crémée*

**Ingrédients (4 personnes) :**

- 8 pièces de langoustines 2/4
- Huile d'olive Vale Duro
- Sel, Espelette et jus de citron

Pour la nage :

- 300g de carottes en fines lamelles
- 200g de poireaux
- 100g de céleri branche
- 1 gousse d'ail
- 200g d'oignons
- 100g d'échalotes
- 10g de gingembre
- 1 baton de citronnelle
- 2kg de têtes de langoustines broyées
- 1,5L de vin blanc sec
- 3,5L d'eau
- 0,75L de crème liquide
- 75g de jus de citron
- 35g d'oignons émincés
- 2 piments d'oiseau
- 7g de sel
- Tabasco PM

Pour le dressage :

- Piment d'espelette
- Poivre Timut
- Paprika

**Déroulé :**

**Cuisson des langoustines :**

- Snacker à la plancha, huile d'olive Vale Duro, d'un seul côté
- Assaisonner avec sel, Espelette et jus de citron.

**Nage de langoustines :**

- Colorer les têtes de langoustines concassées et ajouter la garniture arômatique.
- Déglacer au vin blanc, réduire de 3/4 (20 minutes)
- Mouiller à l'eau et cuire pour obtenir 600g
- Ajouter la crème et passer au chinois étamine pour avoir 800g.
- Infuser le jus de citron, sel, piment pendant 15 minutes,
- Passer et refroidir.
- Réduire à consistance
- Mettre en siphon.

**Dressage :**

- Dans une assiette poser les 2 langoustines têtes bèche.
- Poivre Timut en moulin à ajouter au dernier moment.
- Paprika, en passette, pour mettre sur les langoustines
- Sauce en saucière.

ACCORD PROPOSÉ

JÉRÔME PRÉVOST
LA CLOSERIE
100% MEUNIER
www.champagnelacloserie.fr

# *Turbot breton, oignon B. Deloffre confit, sauce vin jaune*

**Ingrédients (4 personnes) :**

- 4 pièces de filet de Turbot de 130g assez épaisses (mini 3cm d'épaisseur) dans un turbot de 10 Kg
- Huile de maïs
- Sel, Espelette et jus de citron

Pour les oignons :
- Oignons de chez Caillot
- Poivre Timut
- Beurre noisette

Pour les oignons sauciers
- 20 oignons sauciers
- 50g de bouillon de légumes
- jus de coquillage
- beurre
- feuille de poivrier

Appareil vin jaune :
- 7 jaunes d'œufs
- 250g de lait
- 250g de crème
- 1 bouteille de vin jaune (réduire à 100g)
- 7g de sel

Pipette vin jaune :
- 100g de jus de coquillages
- Vin jaune
- 30g de beurre

Aubergine :
- 2 grosses aubergines

Miso oignons :
- 250g d'oignons
- 25g de miso blanc
- 80g de saké
- 40g de mirin
- 100g de sucre
- 4 jaunes d'œufs

Mélange pousse-pieds :
- 50g de pousse-pieds émincés
- 10g de salicorne ciselée
- 1g de feuille d'huître
- 2g de corne de cerf
- 15g de brunoise d'aubergine 0,5cm

Herbes du moment :
- paquerette, achillé, fleurs de sureau

**Déroulé :**

**Turbot breton :**
- Cuire à la plancha, assaisonner
- Lustrer à l'huile de maïs.

**Oignons :**
- Tailler en 2 dans le sens des rondelles
- Colorer à la plancha
- Cuire doucement dans un beurre noisette.

**Oignons sauciers :**
- Assaisonner au sel, poivre, bouillon de légumes, beurre.
- Cuire 15 minutes sous vide à 85° (selon taille)
- Refroidir, égoutter
- Colorer au chalumeau
- Effeuiller, glacer au moment avec le jus de coquillage, beurre et feuille de poivrier

**Appareil vin jaune :**
- Réduire le vin jaune à l'état sirupeux.
- Mélanger tous les ingrédients et cuire comme une crème brulée au vapeur à 100°C pendant 30 min filmé.
- Passer et mettre en syphon.

**Pipette vin jaune :**
- Réduire à 20g, ajouter le Vin jaune réduit 30 cl réduit à 150g
- Monter avec 30g de beurre et roux.

**Aubergines :**
- Cuire les grosses aubergines rondes au four vapeur à 90°C pendant 1h
- Tailler en 2, presser hauteur 12 mm tube cuivre avec beaucoup de poids.

**Miso d'oignons :**
- Faire un sirop avec le sucre, mirin, saké.
- Mixer le miso avec les oignons ajouter le sirop, puis les jaunes d'oeufs
- Étaler sur les aubergines, cuire à 110°C four sec, 45 min, refroidir
- Tailler à 3 cm en ronds.

**Mélange pousse-pieds :**
- Revenir aubergine, à l'huile d'olive, faire pareil avec les pousses-pieds, refroidir
- Ajouter les herbes hachées finement, assaisonner si besoin, garnir les coques d'oignons brulés.

**Dressage :**
- Dans une assiette poser un oignon confit, poser dessus l'aubergine miso.
- Ajouter le poisson, à côté, un oignon garni, glaçage, herbes du moment.
- Sauce en saucière.

ACCORD PROPOSÉ

FRÉDÉRIC SAVART
HAUTE COUTURE
LE MESNIL 2020
100% Chardonnay
www.champagne-savart.com

# *Saint-Pierre et haricots coco au parfum de sous-bois*

**Ingrédients :**

- 50g de cèpes secs
- 500g d'huile de pépins de raisin
- 4 filets de Saint-Pierre
- 400g de haricots coco
- 50g de beurre
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1dl de vin blanc
- 150g de mini pleurotes
- 4 feuilles d'huîtres
- 40g de salicornes

**Déroulé :**

- Infuser les cèpes secs dans l'huile de pépins de raisin à une température ambiante pendant une nuit, filtrer.

- Confire le filet de Saint-Pierre dans cette huile de cèpes à une température d'environ 55° pendant 20 minutes.

- Écosser les haricots coco, puis les blanchir dans une eau salée, les refroidir, puis enlever la membrane sur chaque haricot.

- Émincer un oignon, puis le faire suer avec une noisette de beurre dans un sautoir.

- Ajouter les haricots coco, mouiller avec le jus de coquillages, cuire doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.

- Dans une casserole, faire revenir une échalote émincée dans une noisette de beurre, ajouter les coquillages, déglacer avec le vin blanc, couvrir.

- Une fois les coquillages ouverts, égoutter le jus, puis décortiquer les coquillages.

- Sauter les champignons rapidement dans une poêle avec une noisette de beurre, puis les ajouter dans les haricots coco ainsi que les coquillages décortiqués.

- Additionner les salicornes et les feuilles d'huîtres émincées.

- Verser cette garniture, au fond de l'assiette creuse, disposer le filet de Saint-Pierre, et saupoudrer au dernier moment de noix de coco torréfiées, puis zester de citron vert.

ACCORD PROPOSÉ

JACQUESSON
CUVÉE 743 DT
40% Chardonnay
60% Pinot noir et meunier
www.champagnejacquesson.com

PHILIPPE MILLE
*Arbane - Reims*

# *Fraîcheur de fraises et tomates*
# *Nuage d'eau de tomates et sorbet green zebra*

**Ingrédients :**

Fraises et tomates marinées :
- 100g de ciflorette,
- 100g de tomates cœur de bœuf,
- 50g sucre,
- 1 citron jaune,
- 10g fleur de sureau,
- Quelques poivres de Sechuan,
- 10 feuilles de verveine,
- 1 dl de champagne blanc de blancs

Eau de tomates :
- 1 kg de tomates
- 1 cl de jus de citron
- 10g de gélatine

Sorbet green zebra :
- 250g de sucre,
- 120g de glucose atomisé,
- 150g de dextrose,
- 37cl d'eau de fraise chauffée à 40°C
- 200g de jus de tomate green zebra centrifugé

**Déroulé :**

***Fraises et tomates marinées :***
- Tailler les fraises et les tomates, les mariner avec les différents ingrédients pendant 30 minutes.

***Eau de tomates :***
- Tailler les tomates en gros dés, assaisonner, mariner avec le vinaigre pendant 1h à température ambiante. Mixer et égoutter dans un linge pendant 1 nuit au réfrigérateur afin de séparer la pulpe de l'eau.
- Récupérer l'eau, la coller avec la gélatine végétale, puis couler la moitié de cette gelée dans les assiettes et verser l'autre moitié dans un syphon, ajouter une cartouche de gaz et réserver au frais.

***Sorbet green zebra :***
- Mélanger les ingrédients puis refroidir, ajouter le jus de tomate, maturer 6h au réfrigérateur puis congeler.

***Dressage :***
- Disposer les fraises et tomates marinées au fond de l'assiette creuse, ajouter le syphon de tomate.
- Parsemer de fleurs,
- Ajouter au dernier moment une quenelle de sorbet green zebra.

ACCORD PROPOSÉ

JEAN VESSELLE
CUVÉE ŒIL DE PERDRIX
100% Pinot noir
www.champagnejeanvesselle.com

# *Tomates de Gauthier Rouchaussé confites, glace green zebra, mousse légère d'eau de tomates, condiment à la framboise.*

**Ingrédients :**

Tomates marinées :
- 2 tomates coeur de boeuf
- 2 tomates ananas
- 2 tomates green zebra

Marinade :
- 10 g de sucre muscovado
- 5 g de gingembre râpé
- 2 zestes de citron vert
- 5 g de baies roses concassées
- 2 gousses d'ail
- 15 g d'huile d'olive AOP de Provence
- Sel / poivre PM

Glace green zebra :
- 20 g d'eau
- 3 g de glucose atomisé
- 0,3 g de STAB 2000
- 200 g de tomates Green Zebra

Siphon eau de tomate :
- 5 tomates coeur de Boeuf
- 1 feuille de gélatine pour 100g d'eau
- 300 g de jus de tomates (par siphon)

Gel framboises :
- 50 g de framboises mixées, passées au chinois

Finitions :
- Framboises coupées en deux
- Basilic cress
- Fleurs d'ail violet
- Croûtons de pain de mie
- Huile de ciboulette (pipette)

**Déroulé :**

- Monder, tailler les tomates en 3 lamelles.
- Réaliser une rosace avec les différentes variétés.
- Mélanger tous les ingrédients de la marinade et faire mariner les tomates 6 heures avant le service.

**Pour la glace :**
- mixer les tomates, chauffer l'eau, le glucose et le STAB 2000, mélanger puis turbiner.

**Pour le siphon :**
- extraire le jus de tomates,
- chauffer une partie avec la gélatine puis mélanger au reste.
- Mettre en siphon.

**Pour le gel framboise :**
- mixer les framboises,
- passer au chinois
- puis mettre en pipette.

**Dressage :**
- Rosace de tomates, quenelle de glace, siphon framboise, croûtons, basilic, fleurs, huile de ciboulette et gel framboise.

**Remarques et conseils :**
- Respecter le temps de marinade pour une bonne imprégnation.
- Bien dresser (ou Respecter le dressage) pour une présentation harmonieuse.
- La glace doit être servie au dernier moment.
- Vérifier la texture du siphon avant le service.

**Allergènes :**
- Gluten (croûtons)

ACCORD PROPOSÉ

DIEBOLT-VALLOIS
CUVÉE ROSÉ
30% Chardonnay
70% Pinot noir
www.diebolt-vallois.com

**Par le Chef sommelier,**
**Victor LEDOUX**

L'entrée autour des variétés anciennes de tomates étant l'entrée en matière de nos menus, je me dois de proposer un accord, local, frais, estival et surtout digeste. L'option rosé était évidente, tant par la saisonnalité que les nuances de couleur.

Le rosé de très haute voltige du domaine Diebolt-Vallois, interprétation de la mosaïque des terroirs de Chardonnay du domaine assemblés à la précision des Pinots Noirs de Bouzy, a trouvé sa place comme point de départ de la dégustation.

Alliant tension, gourmandise et sapidité, nous aimons sa capacité à contraster la légère sucrosité amenée par les tomates mais aussi les framboises.

# *Nuage de Vanille de Madagascar*

**Ingrédients :**

Glace vanille :
- Lait entier 60 g
- Crème 35% 30g
- Poudre de lait 5 g
- Glucose atomisé 5 g
- Sucre 16 g
- Stab 2000 2 g
- Fleur de sel 5 g
- Vanille 3 gousses
- Jaune d'oeuf 15 g

Crème pâtissière :
- Lait 150 g
- Jaune d'oeuf 36g
- Sucre 36 g
- Poudre à crème 15 g
- Beurre 15 g
- Vanille 1 gousse

Praliné :
- Noisette 50 g
- Sucre 37 g
- Fleur de sel 5 g

Biscuit noisette :
- Poudre noisette 10g
- Sucre 18g
- Jaune d'oeuf 8g
- Blanc d'oeuf 16g
- Farine 8g
- Fleur de sel 1g

Tuile nuage :
- Pâte de marron 50g
- Crème de marron 50g

Finitions :
- Poudre de vanille

**Déroulé :**

**Pour la glace :**
- Faire chauffer le lait, la crème, la poudre de lait et la vanille.
- Ajouter les jaunes, le sucre, le glucose et le STAB préalablement mélangé.
- Réaliser une crème anglaise puis ajouter la fleur de sel.
- Mettre en paco au congélateur.

**Pour la crème pâtissière :**
- Faire une crème pâtissière de base.
- Laisser refroidir.
- Mettre un coup de fouet pour lisser et garder en poche

**Pour le praliné :**
- Torréfier les noisettes pendant 15 minutes à 160°C.
- Faire un caramel à sec brun.
- Refroidir puis mixer en ajoutant la fleur de sel.
- Mettre en poche.

**Pour le biscuit noisette :**
- Monter les blancs puis serrer avec le sucre.
- Ajouter les jaunes et les poudres à la maryse.
- Étaler sur silpat 5 mm d'épaisseur.
- Cuire à 180°C pendant 10 minutes.
- Détailler à l'emporte pièce calisson n°2.

**Pour la tuile nuage :**
- Mixer la pâte et la crème ensemble.
- Étaler dans le pochoir nuage.
- Laisser sécher 2 heures puis cuire à 170°C 5 minutes entre 2 silpats.

**Dressage :**
- Pocher la crème pâtissière en forme de nuage
- Mettre le biscuit noisette à l'intérieur puis le praliné noisette, faire une belle quenelle et poser la tuile au dessus, puis saupoudrer de poudre de vanille

**Allergènes :**
- Fruits à coques, gluten, lactose

ACCORD PROPOSÉ

A.MARGAINE
CUVÉE DEMI-SEC
86% Chardonnay
14% Pinot noir
www.champagnemargaine.com

**Par le Chef sommelier,**
**Victor LEDOUX**

L'interprétation de la Vanille de Madagascar par Quentin Weibel est un véritable bijou, nuances de textures, finesse, intensité, tout y est. Il me fallait un vin à cette image. Sa signature étant la création de desserts allégés en sucre, nous avons vu l'occasion de proposer un style de champagne que nous voyons de moins en moins sur les tables, le Champagne Demi-Sec.

Le domaine Margaine se parfait dans l'exercice de l'élaboration des grands Chardonnay de Villers-Marmery dans tout ses styles. Ici nous sommes impressionnés par cet équilibre entre tension, gourmandise et volupté apportées par les 32 grammes de dosage par litre. La majeure de Chardonnay nous offre une gamme aromatique très pâtissière, le beurre, la crème, les agrumes, idéal pour rappeler l'univers dans lequel notre chef pâtissier nous transporte. La complémentarité est parfaite, le champagne amène le sucre sans dénaturer les goûts.

ITINÉRAIRES d'un gourmand
LE MAGAZINE DES BELLES MAISONS EN GASTRONOMIE ET ART DE VIVRE

CARNET GOURMAND CHAMPAGNE - N°15 - 2025
ADFIELDS - ISBN 978-2-9564974-7-9 - ISSN : 2273-6212

**COUVERTURE :**
Photo d'Arnaud Lallement par Audexcom

**SOCIÉTÉ ÉDITRICE :**
Adfields - 28 rue Richelieu 37000 Tours
redaction@itinerairesdungourmand.com

**DIRECTEUR/ÉDITEUR DE LA PUBLICATION :**
Jérôme Crochet - direction@adfields.com

**RÉDACTEURS SUR CE NUMÉRO :**
Jérôme Crochet - directeur
Périco Légasse - chroniqueur
Oazar : Michel Douard et Didier Laget

**TRADUCTION ANGLAISE :**
Florence Cannelle

**MAQUETTE ET MISE EN PAGE :**
www.adfields.com

**PUBLICITÉ :**
Adfields +33 (0) 247 669 067- contact@adfields.com

ITINÉRAIRES D'UN GOURMAND est une Marque Déposée par Adfields.
Adfields © 2025 - **www.itinerairesdungourmand.com**

Tous droits de reproduction strictement réservés et uniquement sur accord préalable.
Adfields décline toute responsabilité concernant les erreurs ou omissions involontaires qui pourraient être survenues lors de la retranscription dans le magazine des informations d'ordre pratique ou informatives fournies par les sociétés ou les agences de presse et se réserve le droit de modifier sans préavis toute rédaction. Adfields n'est pas responsable des illustrations, textes et photos, publicités fournies par les restaurateurs-hôteliers-vignerons-artisans-annonceurs et agences de presse, chroniqueurs indépendants liés à des annonceurs, l'ensemble de ceux-ci assumant l'autorisation de reproduction de ces dits documents et de leurs "bon à tirer" avant impression.
Nous déclinons toute responsabilité si à la date de bouclage du magazine certains établissements ont fermé, changé de chef , leurs cartes, leurs coordonnées, ou toute autre information mentionnée.
Adfields se réserve le droit de modifier les dates de parution, quelles qu'en soient les raisons.

**Retrouvez tous les numéros en numérique et en accès libre :**
www.itinerairesdungourmand.com

**ADFIELDS ÉDITIONS**
**28 Rue Richelieu 37000 TOURS - FRANCE**

## CRÉDITS

Couverture : photo famille Lallement, Audexcom

**BIENVENUE À REIMS**

Photo : AdobeStock

**ASSIETTE CHAMPENOISE**

Photos : Audexcom et famille Lallement

**RACINE**

Photos : Racine

**ARBANE**

Photos : Anne-Emmanuelle Thion

**LE MILLÉNAIRE**

Photos : Audexcom

**CASERNE CHANZY - GEORGETTE**

Photos : Matthew Shaw, Laurent Rodriguez, Audexcom

**REIMS CHAMPAGNE**

Photo : AdobeStock

**LES CRAYÈRES**

Photos : Anne-Emmanuelle Thion

**TRIBUNE DE PÉRICO LÉGASSE**

Photos et illustrations : Jérôme Crochet, AdobeStock, Adfields

**DÉGUSTATION DU CHAMPAGNE**

Photos : AdobeStock, Comité Interprofessionnel des Vincs de Champagne

**PLAISIRS GOURMANDS**

Photos : maisons de Champagne, Adfields, AdobeStock

**LES COUDES SUR LA TABLE**

Photos : Les Coudes sur la Table

**OAZAR**

Photo : Didier Laget

**MAISON KRUG**

Photos : maison Krug, Antoine Melis

**DOMAINE ALEXANDRE BONNET**

Photos : Alexandre Bonnet

**LE LENTILLON**

Photos : AdobeStock, Adfields

**LE CHAOURCE**

Photo : Adfields

**RECETTES DE CHEFS**

Intro : photo Sunny Forest

Arnaud Lallement : Audexcom, maisons de Champagne

Philippe Mille : Anne-Emmanuelle Thion, maisons de Champagne

Benjamin Andreux : Audexcom, maisons de Champagne

Remerciements particuliers à : Comité Interprofessionnel des Vincs de Champagne.

*Mille pardons à ceux qui auraient été oubliés.*

FEELING'S
Sylvie Coquet

Boulandie 87130 Linards-France

www.feelings-sylviecoquet.fr

© Adfields

*Agence de communication*
*au service de ses clients depuis 40 ans...*

Restauration - Hôtellerie - Alimentaire - Artisanat - Patrimoine
Immobilier - Bricolage - Décoration - Automobile - Santé - Institutions
Événementiel - Sécurité -Associatif ...

ADFIELDS.COM
contact@adfields.com